Zusätze und Berichtigungen

zu Band I. und IV.

des

Illustr. Handbuchs der Obstkunde,

enthaltend Beschreibungen von Aepfeln;

von

J. G. C. Oberdieck,

Superintendenten zu Jeinsen im Calenbergischen; correspondirendem und Ehrenmitgliede
vieler Gesellschaften für Gartenbau und Pomologie.

Ravensburg.

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.

1868.

Vorwort.

Wenn ich schon jetzt, nachdem vor nur erst etwa 10 Jahren die Herausgabe der ersten Hefte des Illustrirten Handbuches der Pomologie erfolgte, mit zahlreicheren Zusätzen und Nachträgen und selbst manchen Berichtigungen zu dem gedachten Werke hervortrete, so fürchte ich nicht, daß mit der Pomologie näher bekannte Personen darin die Darlegung eines Mangels des Illustrirten Handbuches, gewissermaßen einen Beweis, daß es zu rasch und ungründlich ausgearbeitet worden sei, erkennen werden, halte mich vielmehr überzeugt, daß man das Dargebotene mit Dank annehmen und gern benutzen werde. — Der Anfang der Herausgabe des Illustrirten Handbuches der Pomologie fiel in eine für das Werk noch weniger günstige Zeit, und haben die Herausgeber des gedachten Werkes, die auf der Pomologen-Versammlung zu Gotha (1856) mit Anfertigung und Herausgabe dieses Werkes betraut wurden, es willig bekannt, daß sie dieser ehrenvollen Aufgabe eigentlich noch nicht völlig gewachsen seien, indem Keiner von ihnen bis dahin an die Herausgabe eines Werkes, wie das vorliegende, gedacht und Vorarbeiten für dasselbe gemacht gehabt habe, und wenn dennoch das pomologische Publikum dringend den recht baldigen Beginn des Werkes wünschte, so konnten wir nur zusagen, leisten zu wollen, was augenblicklich schon in unsern Kräften liege, wie es mit Sorgfalt geschehen ist. Wenn dabei, namentlich in den ersten Heften des Handbuches, zumal es die gemeinsame Arbeit Vieler wurde, einzelne Irrungen sich noch nicht ganz vermeiden ließen, und diejenige Vollständigkeit noch nicht zu erreichen war, die wir dem Werke geben würden, wenn die Herausgabe erst jetzt begönne, so mag es selbst in seinen Anfängen doch schon als ein gutes und nützliches Werk zu betrachten sein, wie es als solches auch, was wir dankend anerkennen

müssen, von dem pomologischen Publikum aufgenommen worden ist, und darf dasselbe sich andern guten pomologischen Werken immer an die Seite stellen. Es kann uns bei einzelnen mit untergelaufenen Irrungen schon die Erwägung beruhigen, daß auf dem gegenwärtigen Standpunkte der Pomologie, die eine der schwierigsten und umfassendsten Wissenschaften ist, es noch überhaupt nicht möglich sei, ein von allen Irrungen und Mängeln freies Werk zu liefern, wie ein solches überhaupt zur Zeit, auch von den kundigsten Pomologen, noch nicht geliefert worden ist, und können gegenwärtig die gemeinsamen Bemühungen nur dahin gehen, dem Ziele größerer Vollendung der Pomologie immer näher zu kommen, wobei, da das Ziel eben nur durch die ausdauernde und fortgehende Arbeit Vieler zu erreichen ist, Einer dem Andern helfen, ein Werk von dem andern lernen muß, und, wie wir unsererseits mit Sorgfalt aus den Werken anderer Pomologen zu lernen gesucht haben, so konnten wir, selbst in den ersten Bänden des Handbuchs, doch schon auch unsererseits dazu beitragen, manche in anderen Werken sich findende Irrungen und Ungewißheiten zu berichtigen, wohin wir insbesondere die Darlegung der vielen Identitäten in dem an sich so trefflichen Diel'schen Werke rechnen dürfen, in welchem Diel dieselbe, aber unter verschiedenen Namen bezogene Frucht, nicht selten unter 2—3, einzeln selbst 4 und mehr Benennungen mehrmals beschrieben hat.

Es konnte nicht fehlen, daß im Laufe unserer Arbeit unsere Kräfte wuchsen, und gar Manches uns bekannt oder klar wurde, was wir früher nicht wußten oder uns noch dunkel geblieben war. Schon die Fortsetzung der mit großen Ausstellungen verbundenen Versammlungen pomologischer Gesellschaften im In- und Auslande trug dazu bei, eine größere Uebersicht über das Obst uns zu verschaffen, und unsere Kenntnisse in der Pomologie zu mehren, die wir selbst jetzt noch keineswegs als nur irgend vollendet betrachten können. Dazu begann, gerade mit dem Anfange der Herausgabe des Illustrirten Handbuches, daß ich es so nenne, eine ganz neue Aera für die Pomologie; die Pomologie in Belgien und Frankreich, selbst in England, Holland und Amerika nahm einen neuen Aufschwung, und auch Schweden trat mit in die gemeinsamen Bestrebungen hinein; es erschienen im letzten Decennio viele und wichtige, gegen früher, und besonders in den Abbildungen vervollkommnete, pomologische Werke, oder es wurden solche, die schon etwas früher erschienen waren, uns erst im letzten Decennio bekannt und zugänglich, und bei der näheren Verbindung der ver-

schiedenen Völker unter einander und dem so sehr erleichterten Verkehre wurde die Pomologie im großen Ganzen schon mehr gefördert, und wurde es auch leichter, zur Anstellung von Untersuchungen und Aufklärung manches uns noch Ungewissen, Reiser aus dem Auslande zu beziehen. Selbst die ernste gemeinsame Arbeit deutscher Pomologen, deren Resultate insbesondere in unserer Monatsschrift und den ihr folgenden Monatsheften immer zunächst niedergelegt wurden, mußte gar sehr dazu beitragen, auch den einzelnen Pomologen in Kenntnissen zu fördern und weitere Resultate für die Obstkunde zu gewinnen.

Unter diesen Umständen habe ich es von Vorn herein immer meine Sorge sein lassen, alle sich mir ergebenden Berichtigungen oder wichtigeren Zusätze zu dem Handbuche, betreffenden Orts, gleich zu notiren, um durch deren demnächstige Zusammenstellung und eine Vereinigung namentlich auch derjenigen zahlreichen Notizen, die zerstreut in der Monatsschrift deponirt wurden, zu größerer Vervollkommnung des Handbuches einmal etwas Merklicheres beitragen zu können. Ich habe zunächst nur die mir vorliegenden Notizen zu den Aepfel-Heften in dem Nachfolgenden, in alphabetischer Folge der betreffenden Sorten, zusammengestellt, und habe zugleich den bei jeder betreffenden Sorte zu gebenden Notizen eine fortlaufende Nummer beigefügt, wobei ich an Alle, welche die vorliegende kleine Schrift sich anschaffen, die Bitte habe, im Handbuche bei jeder betreffenden Sorte, auf deren Pagina, zum leichten Aufschlagen, gleich hingewiesen ist, die den zugehörenden Notizen vorstehende Nummer mit einem: siehe Zusätze Nr. ꝛc. gleich eintragen zu wollen, um dadurch auf dem kürzesten und sichersten Wege auf die zu jeder einzelnen Obstbeschreibung gehörenden Zusätze ꝛc. hingewiesen zu werden, so daß diese gleich mit benützt werden können. — Neben der Hinweisung auf manche neuere Werke, die darin vorkommenden Abbildungen, Synonyme ꝛc., (was jedoch nicht bereits aus allen vorhandenen Werken, und jede darin sich findender Sorte zusammengetragen ist, was einer ganz neuen Ueberarbeitung des Werkes gleich gewesen wäre, sondern nur da geschehen ist, wo ich ein neues Werk durcharbeitete oder gerade Anlaß zu Notizen fand), habe ich geglaubt, allemal auch auf das immer umfangreicher werdende Arnoldische Obstkabinet hinweisen zu müssen, das auch Lucas in den Monatsheften bereits als ein für die Obstkunde wichtiges Werk bezeichnet hat. Es hat vor andern ähnlichen Obstkabinetten dadurch einen größeren Werth, daß es unter meiner specielleren Leitung erschienen

ist, wo ich allermeistens die nachzubildenden Früchte suppeditirte, und zu verhüten suchte, daß nicht etwa unrichtig benannte Früchte nachgebildet würden, wovon nur, ehe der verdienstvolle, keine Kosten scheuende Unternehmer des Werkes, mit mir in Verbindung trat, ein paar einzelne Beispiele vorkommen, die durch nochmalige spätere Nachbildung berichtigt sind. Da auch eine Anzahl von Aepfeln bereits nachgeformt und mit einer verabredeten Nummer bezeichnet worden ist, die in Kurzem in den Lieferungen des Obstkabinets noch erscheinen werden, habe ich selbst auf solche Sorten mit hingewiesen, von denen die Ausgabe einer Nachbildung schon bald zu erwarten ist.

Es wird vielleicht nicht an Personen gefehlt haben, die der Ansicht sind, wozu im Handbuche und im Fortschritte des Werkes immer mehr, ja oft anscheinend etwas weitläuftig, die vielen Synonyme, unter denen eine Frucht vorkommt, zusammengestellt worden seien, welche Weitläuftigkeit man hätte ersparen können. Ich bin anderer Meinung. Die so sehr zahlreichen Synonyme, theils richtige, theils selbst auch falsche, sind gewiß für die Pomologie und die Obstliebhaber eine große Last; aber diese Last ist theils durch einen nicht abzuwendenden Lauf der Sache, theils durch gar manche Versäumnisse, daß ich nicht sage Nachläßigkeiten der früheren Zeit einmal da, und wie soll sie jemals abgeworfen werden, wie sollte das von mehreren Pomologen auch des Auslandes bereits ins Auge gefaßte Ziel, eine einigermaßen übereinstimmende Benennung der Obstfrüchte nach und nach zu erreichen, gefördert werden, wenn nicht zunächst mit Sorgfalt, und so viel es jetzt schon möglich ist, mit Kritik, die Synonyme bei einer Frucht, (die ganz lokalen oder irrigen provinziellen etwa nur ausgenommen,) möglichst sorgfältig zusammengestellt werden, damit sie schließlich ausgeschieden, und wenigstens auf die in wichtigeren pomologischen Schriften vorkommenden Synonyme beschränkt werden. — Da der Synonymik erst in neuerer Zeit von den meisten Pomologen mehr Aufmerksamkeit zugewendet worden ist, als früher, so ist auf diesem Felde noch viel zu thun. Soll das Handbuch nicht etwa bloß für den Augenblick die Obstliebhaber beschäftigen und die Pflanzer leiten, soll es eine wirkliche Förderung der Wissenschaft selbst vermitteln, so muß man zunächst über die vielen Synonyme Herr zu werden suchen. Ihre Kenntniß ist durch deren Zusammenstellung in dem, jedem Bande des Handbuches angehängten Register sehr erleichtert und vervollständigt worden, und hat bisher noch kein pomologisches Werk Gleiches,

wenigstens in solcher Vollständigkeit und Uebersichtlichkeit gegeben. Es ist daher mein Streben auch immer darauf hingerichtet gewesen, die Synonyme nicht bloß als todte und unerwiesene Behauptungen hinzusetzen, — die oft Einer dem Andern, ohne eigene Untersuchung, nur nachgeschrieben hat, und wobei selten näher bemerkt ist, was auf eigener Untersuchung beruhte, — sondern immer anzumerken, wo und bei wem die gegebenen Synonyme sich finden, damit der nachkommende Pomologe den Angaben weiter nachforschen könne. Bis jetzt finden sich noch gar häufig, neben wirklichen Synonymen, auch irrige mit verzeichnet, die oft nur durch unkritisches Zusammenstellen gleichartiger Benennungen, wenn sie auch in verschiedenen Werken ganz verschiedenen Früchten angehörten, gesammelt sind. Andere Synonyme sind zusammengetragen, wo man nach den in andern pomologischen Werken bei einer Frucht angegebenen Kennzeichen Identitäten mit einer vorliegenden Frucht zu erkennen glaubte, ohne dabei zu bemerken, daß man auf diesem Wege zu dem Synonym gekommen sei. Da dies aber leicht täuscht, habe ich schon länger angefangen, nicht nur vermeinte Synonyme unter Früchten länger und genauer auf deren wirkliche oder nur vermeinte Identität zu untersuchen, (allermeistens selbst dadurch, daß ich sie auf demselben Grundstamme zusammenbrachte), sondern auch von statuirten Synonymen, über die ich nicht gewisser war, Pfropfreiser aus guten Quellen zu beziehen, sobald ich solche bekommen konnte, um zu erfahren, ob sie wirklich Gleiches liefern würden. Irrigkeit, oder umgekehrt wirkliches Begründetsein habe ich bei manchen statuirten Synonymen auf diesem Wege schon gefunden, und ich hoffe, daß derartige Untersuchungen, und selbst in noch größerem Maßstabe, als es mir bisher möglich war, in den pomologischen Gärten, die theils schon im Werden begriffen sind, theils in sicherer Aussicht stehen, werden vorgenommen werden, um gerade dadurch am sichersten mehr Uebereinstimmung der Obstbenennungen in den verschiedenen Ländern herbeizuführen. Das Anschauen zahlreicher Obstcollectionen auf großen pomologischen Ausstellungen (auf welchem Wege namentlich Belgische Pomologen durch den in Namur *versammelten* Congress international Großes in der hier fraglichen Hinsicht zu erreichen hofften, aber sehr wenig erreichten,) kann dazu allein nicht führen, zumal dabei allermeistens die so wichtige und nicht selten allein entscheidende Vegetation fehlt, und das bloße Aeußere einer Frucht nur zu leicht auch täuscht. Die hier fraglichen Untersuchungen wollen vielmehr ernster angefaßt sein, und können nur auf dem gedachten Wege, den auch Truchseß

mit vielem Erfolge betrat, zu Resultaten führen. Gar nicht selten sind höchst ähnliche Früchte doch durch innere Merkmale, (Dauer, Geschmack, feineres oder gröberes Fleisch, Farbe des Fleisches &c.) verschieden, und nicht selten gibt erst die Verschiedenheit oder Uebereinstimmung der Vegetation den Ausschlag. So z. B. bei den so ähnlichen Sorten: Winter-Goldparmäne und von Werlhofs-Reinette; Englische Herbst-Reinette und Scipio's-Reinette; Goldgelbe Sommer-Reinette, Königin-Louisensapfel und Weiße Wachsreinette; Gäsdonker-Reinette und Rothbackiger Winterpepping, (siehe deren betreffende Beschreibungen und die nachfolgenden Noten,) Gewürzcalvill und ein Kruid Schyveling, den ich von Herrn Senator Doorenkaat zu Norden aus Holland empfing und gar manche Andere, die mir vorkamen. — Ja, gar oft ändert dann noch dieselbe Frucht, sei es durch den Einfluß eines verschiedenen Klima's und verschiedener Jahreswitterung, oder durch den Einfluß des Bodens, des Grundstammes und der Cultur, sich so merklich ab, daß man oft mehrere Jahre hindurch forschen und die gleichzeitig und wo möglich auf demselben Grundstamme erbauten Früchte mit einander vergleichen muß, ehe man sichere Resultate über Identität oder wirkliche Verschiedenheit von Früchten gewinnt. Beispiele davon werden dem aufmerksamen Forscher im Handbuche manche vorkommen, und will ich nur einige unter gar manchen andern noch anführen. Den deutschen Goldpepping erhielt ich in 4 verschiedenen Abänderungen, in denen ich anfangs eben so viele für sich bestehende Sorten zu haben glaubte; 1) flachgedrückt, etwas kleiner, als der Deutsche Goldpepping gewöhnlich ist, und ohne Röthe (aus Sandboden in Bardowieck); 2) noch etwas kleiner, mit freundlich rother Backe, (von nicht wuchshaftem Wandspalier mit südlicher Exposition in meinem Garten in Nienburg mit schwarzem, gutem Geestboden); 3) in der großen Mehrzahl der Exemplare hochaussehend, ohne Röthe, (aus dem Garten meines Vaters in Wilkenburg, in halbschwerem Boden); 4) größer als gewöhnlich, flachgedrückt und über $^2/_3$ der Sonnenseite ziemlich stark verwaschen geröthet, (aus etwas feuchtem Calenberger Lehmboden in Schulenburg, nahe bei Jeinsen). Alle diese zeigten sich identisch, als sie auf demselben Grundstamm gebracht wurden, und erkannte ich sie als Identitäten vorläufig schon an dem sehr schön pyramidalen Wuchse des jungen Baumes. Aehnlich ging es mir mit mehreren für verschieden gehaltenen Sorten, die alle die Reinette von Orleans gaben, und unter drei, anfangs für verschieden gehaltenen Abänderungen der weißen Herbst-Butterbirne war eine, die

von dem Stamme gebrochen, von welchem ich das Reis nahm, regelmäßig ziemlich 3 Wochen später mürbete, als dies bei der Beurré blanc gewöhnlich der Fall ist.

Aus demselben schon angeführten Grunde, daß wir wünschen, das Illustrirte Handbuch möge nicht bloß einem augenblicklichen Bedürfnisse der jetzt lebenden Obstpflanzer dienen, sondern zunächst die Wissenschaft selbst fördern, haben wir uns auch bemüht, genaue und ausführlichere Obstbeschreibungen zu geben, mit welchen schon Dühamel seiner Zeit voranging wie Diel, Truchseß und Liegel sie lieferten, und wie im Auslande sie sich auch bei Decaisne, Mas, Willermoz, Hovey und einigen Andern finden. Bloße kurze Charakteristiken, wie manche Werke der Neuzeit sie geben, die kurz gehalten sein sollten, oder unvollständige Beschreibungen, wie sie so oft in den Belgischen Annales sich finden, können eine genauere und sichere Kenntniß des Obstes nicht herbeiführen. Nicht weniger ging aus dem schon angeführten Zwecke unser Bestreben hervor, solche vollständigeren Obstbeschreibungen von einer großen Zahl der jetzt bekannten und geschätzten, namentlich der in Diels Werke sich findenden Sorten zu geben. Daß das Handbuch, ähnlich und besser als das Dittrich'sche, genügenden Aufschluß über eine möglichst große Zahl von Sorten geben solle, war auch schon der Wunsch der Versammlung in Gotha, die uns mit Anfertigung des Handbuches beauftragte. Dieses in's Auge gefaßte Ziel hat uns indeß nicht gehindert, in einer andern Richtung auch **das** Ziel zu verfolgen, unter dem großen Reichthume von Sorten, die wir schon besitzen, die besten Varietäten hervorzuheben, um den Obstbau nach und nach auf eine geringere Zahl der besten, genügend verschiedenen Sorten zu reduciren, damit dadurch auch um so sicherer eine allgemeinere Kenntniß der Namen der gebauten Sorten herbeigeführt werde. Bis dahin indeß, daß dies Ziel erreicht sein wird, ist noch ein weiter Weg, da nicht nur das Publikum immer noch zu vielen Gefallen an neuen Sorten, ja eine gewisse Sucht darnach hat, so daß die Kernsaaten immer noch fortdauern, nachdem kaum noch eine Vervollkommnung der bereits vorhandenen Schätze möglich ist,*) sondern es sich auch, nachdem

*) Es ist mitunter schon die Bemerkung hingeworfen worden, daß die fortgehende Züchtung neuer Obstsorten, die wohl nicht aufhören werde, eine Auswahl und Beibehaltung weniger, besonders bewährter Obstsorten nicht thunlich machen werde. Allerdings geht es ja namentlich mit Blumen bisher so, und indem da nur Mode und Vergnügungssucht nach Neuem, nach Sorten, die nicht Alle haben,

man immer ausgebreiteter anfängt, in verschiedenen Gegenden und Bodenarten das Obst unter richtigem Namen zu nennen, immer mehr herausstellt, daß es nur wenige Sorten gibt, die wirklich zu allgemeinem Anbaue empfohlen werden können, und durch noch lange fortgesetzte, allseitige Beobachtungen, (die namentlich von den

maßgebend bleiben, sinkt die schönste Blume in wenigen Jahren zu sehr niedrigen, den Handelsgärtner nicht mehr lohnenden Preisen herab, und wird dem Untergange hingegeben, um dem besser bezahlten Neuen Platz zu machen. Da es dabei zunächst nur auf Vergnügen ankommt, mag man sich trösten, wenn so gar manche schöne Blume schon eingegangen ist, z. B. an Pelargonien und Georginen, die, nach meiner Ansicht, sich vielleicht schon seit 20 Jahren nicht mehr vervollkommnet haben, so daß man in dem Neuen nicht selten Schlechteres erhielt, als man in dem Alten besaß, was uns sehr erfreute, und wer das wirklich Schöne mehr liebt als das Neue, wird, wie ich es selbst bei Blumen bisher that, vieles Alte zu conserviren suchen. — Indeß mit Garten- und Feldfrüchten geht es doch schon nicht wirklich ebenso, und wird der Landwirth immer das bewährte Alte beizubehalten streben. Können da gemachte Fehler im Anbau schon im nächsten Jahre wieder verbessert werden, so ist dies bei gepflanzten, lange Jahre ausdauernden Obstbäumen nicht möglich, und müssen um so mehr Alle, denen die Hebung des Obstbaus wirklich am Herzen liegt, und die nicht wollen, daß immer bisher noch nicht gebaute aber angepriesene Sorten gepflanzt werden, denen Erfahrung und Bewährung ihres Werthes noch gar nicht zur Seite stehen, gewiß dahin zu wirken suchen, daß das bewährte Alte nicht über dem immer Neuen untergehe. — Allerdings, so lange die Züchter neuer Sorten bei ihren Bestrebungen Ruhm und Gewinn finden; so lange es zahlreiche Pflanzer gibt, denen der Obstbau zunächst auch nur Sache des Vergnügens ist, die nach dem Neuen streben, damit es ihre Erwartung spanne und das Neue gern theuer bezahlen, mithin auch die Baumschulenbesitzer ihre gute Rechnung dabei finden, hauptsächlich das Neue zu verbreiten, wird auch die Anzucht neuer Sorten nicht aufhören. Allein, was hindert denn Alle, denen der Obstbau eben nicht Sache des Vergnügens ist, das stets Neue nicht mehr zu kaufen und theuer zu bezahlen? Was hindert Gartenbauvereine und selbst Regierungen, darauf hinzuwirken, daß nicht immer über dem Neuen das bewährte Alte vernachläßigt werde? Da ich meinerseits die Ueberzeugung habe, daß wir gegenwärtig in den vorhandenen Sorten eine mehr als ausreichende Auswahl haben, und kaum zu erwarten steht, daß man noch Werthvolleres, als wir schon haben, producirten werde, anderntheils aber die bisher nützliche Züchtung neuer Sorten, bei noch langer Fortsetzung, den Ertrag des Obstbaus nur herabdrücken würde, habe ich meinerseits an die in letzteren Jahren zu so hohen Preisen ausgebotenen und begierig gekauften neuen Sorten noch kein Geld angewandt. Macht man es allgemeiner so, statt daß Viele noch zu glauben scheinen, gleich hinter ihrer Zeit zurückzubleiben, wenn sie nicht gleich das angekündigte und angepriesene Neue herbeizuschaffen suchen, so wird die Producirung stets neuer Sorten bald aufhören, oder sich wenigstens auf ein nützliches Maß beschränken.

Aufsehern und Leitern pomologischer Gärten ausgehen mögen), sich vielmehr für jede Gegend und Bodenart ein besonderes, mehrfältig modifizirtes, engeres Sortiment wird herausbilden müssen. Ich mag da, zu näherer Begründung dieser meiner Ansicht, für welche die Monatsschrift schon mehrfältige Belege geliefert hat, hier nur einiges Einzelne unter sehr vielen anderen Beispielen hervorheben. Diel hatte in der Vorrede zu Heft IV, Aepfel, Birnen, S. XVII., seines bekannten Obstwerkes 37 Aepfelsorten zu vorzugsweisem und allgemeinem Anbaue empfohlen und man glaubte derzeit wohl, daß dieser Rath ganz allgemein anwendbar sein werde. Dennoch wollten mir nicht nur manche andere Sorten, die ich von Diel erhielt, in meiner Gegend besser erscheinen, als manche der genannten 37 Varietäten, sondern unter diesen fand schon ich drei, die in meiner Gegend weniger Werth hatten, oder völlig unbrauchbar waren, die Diel'sche Barzeloner Parmäne, die Kleine Casseler Reinette und den Walliser Limonien-Pepping, welche beiden letzten Diel besonders warm empfahl. Die Barzeloner Parmäne trug wenig und blieb zu klein und hart; die kleine Casseler Reinette, obwohl äußerst tragbar, welkte nicht bloß, auch bei recht spätem Brechen, ganz hin, sondern faulte schon am Baume oder früh auf dem Lager, und der Walliser Limonienpepping bekam, selbst wenn er früh gebrochen wurde, immer Stippen und glasige, fade Stellen im Fleische, wodurch er verdarb. Diese 3 Sorten haben in mehreren anderen Gegenden, wo man ihre Nachzucht auch versuchte, sich nicht besser gezeigt und hatten wohl nur lokalen Werth bei Diel; wenigstens kennen wir die Bedingungen noch nicht genau, unter denen sie werthvoll sind und wird die Kleine Casseler Reinette, die die dortige Barzeloner Parmäne sein wird, auch in England sehr geschätzt. — Bei den Verhandlungen in Gotha über die zum Anbau vorzüglich zu empfehlenden Sorten waren es namentlich die Thüringer Pomologen, die sehr häufig opponirten, und ist mir noch erinnerlich, daß von ihnen namentlich auch die treffliche Carmeliter Reinette verworfen wurde, worin sie für ihre Gegend gewiß Recht hatten. — Herr Pfarrer Scipio zu Wrexen im Waldeckischen machte mir eine Anzahl gerühmter Sorten bemerklich, die sich in seiner Gegend nicht bewährt hätten, worunter namentlich die Pariser Rambour-Reinette war, die dort sehr wenig trage, und Herr Senator Doorenkaat zu Norden, der als sorgfältig forschender Pomologe bereits bekannt ist, konnte selbst die wohl noch am weitesten verbreitete und geschätzte Winter-Goldparmäne in seiner Gegend nicht werthvoll finden. — Pitmaston Nonpareil und Martin

Nonpareil, selbst der Pepping von Court of Wick sind in meiner Gegend, vielleicht nur meinem gewöhnlich zu trockenen Boden, wegen zu starken Welkens (selbst bei recht spätem Brechen) nicht brauchbar, während sie in England sehr geschätzte Früchte sind. Ribston Pepping und die Muskatreinette trugen bisher in meinen Gärten wenig, während ich beide schon in der Gegend von Bremen recht fruchtbar fand und einen Baum des Ribston Pepping auch in Herrenhausen voll sitzen sah. — Daß die Tyroler Rosmarinäpfel, der Köstlichste, der Götterapfel und Aehnliche in den meisten deutschen Gegenden wenig Werth haben, mag uns nicht wundern, da das Tyroler Klima fehlt, aber weniger erklärlich ist es, wenn der Zehendheber, der bei Wiesbaden und Dietz eine besonders schätzbare Haushaltsfrucht ist, in Jeinsen nur sehr mittelmäßig gut war, und in Braunschweig sich so schlecht zeigte, daß Hr. Medizinalrath Engelbrecht den Baum selbst im pomologischen Garten nicht pflanzen will, weil ein Stamm davon in der alten Landesbaumschule, gezogen aus dem von mir gesandten Reise, seit 20 Jahren, wo er schon tragbar war, keine 6 Früchte getragen habe. — Von dem Großen Gobet urtheilte Truchseß auf seiner Bettenburg, daß er sehr wenig trage, welches Urtheil man auch in Belgien fällte, während er im ganzen Hannover'schen zu den allertragbarsten Sorten gehört. In Herrenhausen sah ich einen Baum der Doctorkirsche, (die, nach dem davon an meine Doctorkirsche gesetzten Probezweige, dieselbe sein wird, als meine), äußerst voll tragen, während die Sorte in den meisten Gegenden nur wenig trägt. — Die Ochsenherzkirsche war in meinem Sulinger Boden groß und trefflich; in Jeinsen bleibt sie ziemlich klein und ist nicht werthvoll. — Von der Königspflaume von Tours sagte Liegel, daß wenn Jemand nur Einen Pflaumenbaum pflanzen könne, er diese Sorte pflanzen möge; sie zeigte sich zwar auch bei mir in Nienburg und Jeinsen recht reich tragbar, hat aber doch geringen Werth, weil die Früchte dieser Sorte — und das ist auch bei allen Stämmen der Fall, die ich als Synonyme derselben besitze — alljährlich vor voller Reife abfallen, und auch wenn man sie auf dem Lager nachreifen läßt, guten Geschmack nicht erlangen, so daß sie nur zu Compot taugen. Im feuchten Sulinger Boden fiel sie nicht zu früh ab, und wird dasselbe wohl auch in Herrenhausen schon der Fall sein. Die Johannispflaume, die von Diel und Liegel besonders geschätzt wurde, trug in allen meinen bisherigen Gärten nur wenig; Friedheims Damascene, die mit Liegel auch Jahn schätzte, in 2 Stämmen sehr wenig, und Bäume der Wa-

shington, des Rothen Perdrigon, der Dochnahls Damascene, der Schönen von Riom, die seit 13 Jahren stehen und ziemlich erstarkt sind, haben seitdem noch keine Frucht zur Welt gebracht, oder, wie die beiden ersten, nur erst ganz einzelne Früchte angesetzt, was ich bei dem Rothen Perdrigon überall bei uns so fand, während die Washington schon in Nienburg doch ziemlich gut ansetzte, und in andern Gegenden sich volltragend zeigt. In einem längeren Aufsatze habe ich ein Urtheil über Güte und Werth der mir jetzt bekannten und zugleich hinsichtlich ihres Werthes schon genügend erprobten Früchte, nach meiner jetzigen Kenntniß von der Sache, niedergelegt, der jetzt in der von dem Hannover'schen Gartenbau-Vereine herausgegebenen Pomologischen Zeitschrift erscheint, und habe ich darin nicht wenige Beispiele angeführt, wie dieselbe Frucht, nach Verschiedenheit des Bodens in Bardowieck, Sulingen, Nienburg und Jeinsen sich in Größe und Güte des Geschmacks gar sehr verschieden zeigte, ja oft schon in verschiedenen Gärten in Jeinsen selbst, an Größe und Güte sehr verschieden war. Den Jeinser Boden hielt ich, ehe ich ihn näher kennen lernte, für den Obstbau sehr günstig, und glaubte wohl so viele Kenntniß der einzelnen Sorten mir bereits erworben zu haben, daß ich meine neue Pflanzung schon recht zweckmäßig machen wolle. Ich habe mich aber dennoch hinsichtlich der Paßlichkeit mancher Sorte für den hiesigen Boden geirrt, und werde ein gutes Dutzend Stämme noch umpfropfen müssen, was mit der Römischen Schmalzbirn, der Beurré blanc, dem Wildling von Motte und der Grumkower Butterbirne bereits geschehen ist, weil die letztere, von der in Nienburg und Herrenhausen sogar der Baum abstarb, in Jeinsen etwas klein bleibt und zu stark körnig im Fleische ist, die andern 3 Sorten aber am Absterben der Zweige durch Grind allzustark leiden. Auch mit manchen andern Krankheiten der Bäume, namentlich dem Krebs, verhält es sich in verschiedenen Bodenarten sehr verschieden, und dieselbe Sorte, die in dem einen Boden an Krebs mir nach und nach abstarb, war in einem andern Boden, selbst nicht weit davon (in *meiner* Baumschule vor Nienburg) ganz gesund, und bei mehreren Sorten liegen mir bereits Resultate vor, daß dieselbe Sorte, die in Nienburg an Krebs stark litt, in Jeinsen davon gar nicht leidet, manche andere, die in Nienburg daran gar nicht litt, in Jeinsen daran zu Grunde geht. In Ravensburg in Württemberg klagte man sehr über Krebs nicht bloß an der Pariser Rambourreinette, sondern selbst der Winter-Goldparmäne und Großen Casseler Reinette (Monatsschrift 1864 S. 343), die ich noch

nirgend an Krebs leiden sah, und wie verschieden hinsichtlich Gesundheit des Baums in verschiedenen Gegenden über den Rothen Stettiner geurtheilt worden ist, ist aus manchen Aufsätzen in den Monatsheften allen Lesern wohl noch erinnerlich. Ich kann hinzusetzen, daß auch bei Beerenfrüchten sich große Verschiedenheit des Werthes in verschiedenem Boden zeigt. Selbst die Fastolf-Himbeere bringt in meinem Jeinsener Boden nur ziemlich kleine Früchte, und von 26 Sorten Erdbeeren, mit denen ich längere Versuche anstellte, war die Vierlander-Erdbeere die schlechteste, die Monatserdbeere bald in die Vierlander-Erdbeere (der Ansicht des Krautes nach) ausartend und dann unfruchtbar (sogenannte Böcke), und wird wohl keine unter den 26 Sorten bleiben, die den Anbau mir genügend lohnt, als so ziemlich die Triumph von Gent, und völlig eine andere mittelgroße, etwas merklich säuerliche, die ich noch nicht nennen kann, welche ich unter dem ganz falschen Namen Goliath erhielt. — Beispiele der Art, wie die hier etwas näher zusammengestellten, die auch nur eben als Beispiele unter vielen andern angeführt sind, werden sich noch gar sehr mehren, so wie man allgemeiner anfängt, das Obst unter richtigeren Namen zu benennen, und darf man bereits mit Grund behaupten, daß Gemüse und Kornarten auf Boden und Klima kaum so wählerisch sind, als das Obst.

Wenigstens vorerst, bis wir über die einzelnen Sorten noch mehrseitigere und zahlreichere Erfahrungen eingesammelt haben, ist es daher noch doppelt geboten, daß wir, nicht bloß im Interesse der Wissenschaft, die indeß ja für den denkenden Menschen schon an sich ein Interesse hat, sondern selbst im Interesse der Praxis die richtige Kenntniß möglichst vieler einzelnen, irgendwo mehr geschätzten Sorten zu vermitteln suchen, und habe auch ich daher den Gesichtspunkt verfolgt, nicht bloß alle besseren, und namentlich auch die Diel'schen Sorten im Handbuche möglichst zusammenzufassen, sondern von jeder derselben auch eine genauere und genügende Beschreibung zu geben, wobei dann zugleich im Handbuche das Urtheil über den Werth einer Frucht nur objectiv, wie sie sich für sich zeigte, weniger wie sie sich in Vergleichung zu andern stellte, (was eine Untersuchung für sich bleibt), zu fällen war. Es ist mir der hier dargelegte umfassendere Gesichtspunkt immer als eine Angelegenheit von Gewicht für die Pomologie und den praktischen Obstbau erschienen, obgleich ich nicht einmal der Ansicht bin, der Manche jetzt sich zuneigen, daß man nach guten, in systematischer Ordnung abgefaßten Obstbeschreibungen den rechten Namen einer unbe-

kannten aber schon benannt gewesenen Obstsorte werde auffinden können. Meine individuelle Ueberzeugung wenigstens geht, nach zahlreichen Erfahrungen, die ich schon bei mehreren Gelegenheiten darzulegen suchte, dahin, daß dies nicht möglich sei, auch nicht zu übereinstimmenden Benennungen werde führen können, da zumal so manche Beschreibungen äußerst viel Aehnliches mit einander haben, der Eine eine Sorte leicht in dieser, ein Anderer in einer andern Beschreibung wieder zu erkennen glauben würde, oder umgekehrt zwei verschiedene Pomologen ganz verschiedene Früchte, doch in derselben Beschreibung suchen würden. Man wird es durch Zusammenstellung beschriebener Früchte nach dem Systeme in Classen und mehreren Unterordnungen, wohin jede eben gehört, etwa dahin bringen können, daß man zu einer vorliegenden unbenannten und unbekannten Frucht eine Beschreibung findet, die auf die eben vorliegende Frucht ganz gut paßt, aber damit ist noch längst nicht entschieden, daß die Beschreibung auch nach der eben vorliegenden Sorte gemacht sei und zu derselben gehöre, da sie vielmehr nach einer ganz andern Sorte gemacht sein kann, die der eben zu benennenden Frucht nur ähnlich war, während in der Natur beide sich leicht unterscheiden. Das System erscheint mir wohl als eine werthvolle Beihülfe zur richtigen Kenntniß der Obstsorten, kann aber allein, und selbst unterstützt von den besten Beschreibungen, die Bestimmung unbekannter Sorten mit irgend welcher Sicherheit nicht ermöglichen, zumal wir, namentlich von dem Kernobste, das nur aus unter Umständen veränderlichen Spielarten derselben Species besteht, und bei dem die Natur in ihren zahlreichen Produktionen nicht nach den Schablonen eines von uns angenommenen Systems schafft und der Uebergänge zu viele bildet, schwerlich jemals ein völlig genügendes und von beträchtlichen Mängeln freies System gewinnen werden. Meinerseits habe ich schon in meiner „Anleitung zur Kenntniß der besten Obstsorten für Norddeutschland“ wie mehrmals in der Monatsschrift, gleiche Ansicht über die Schwierigkeit, auch nur die Classe einer Obstsorte immer richtig und mit genügender Sicherheit angeben zu können, dargelegt, als unlängst auch Herr Baron von Bose in den Monatsheften 1865 S. 134 vorträgt. Daß diese Bestimmung so leicht nicht sei, zeigt schon der Umstand, daß der Meister in der Pomologie, Diel, nicht selten dieselbe Sorte unter verschiedenen Namen, unter denen er sie erhielt, in 2 ja selbst 3 verschiedenen Classen aufgeführt hat. Daß diese oder jene Frucht z. B. ein Calville, eine Reinette sei, springt bei manchen Varietäten wohl ziemlich leicht und entschieden in die Augen;

aber wie manche andere, die man dahin rechnet, giebt es auch, die man eben so gut in eine andere Classe setzen könnte. Was „feines Fleisch,“ „Reinettengeschmack“ 2c. sei, behält viel Relatives, oder nach den Umständen Veränderliches, und daß die Kennzeichen, welche eine Classe constituiren, manches Schwankende haben, erhellet schon daraus, daß es so oft heißt: haben meistens das und das Kennzeichen. Wie manche Frucht, die unter den Calvillen vorkommt, hat nicht eigentlich balsamischen Geschmack, nicht offenes Kernhaus 2c., und dieselbe Reinette, die in der einen Gegend zu den einfarbigen Reinetten gehört, muß in einer andern zu den rothen oder grauen, oder eine rothe Reinette südlicher zu den Goldreinetten gerechnet werden, eine Butterbirn nördlicher zu den Kochbirnen u. dgl. mehr. Es gibt kaum eine Sorte, die nicht nach Klima, Jahreswitterung, Boden, Unterlage, guter oder fehlender Kultur 2c. mehr oder weniger, oft auffallend, veränderlich ist, und gibt es kaum ein Kennzeichen einer Sorte, es sei Größe, Form, Farbe, Reifzeit, Haltbarkeit, schmelzendes und feines, oder abknackendes und gröberes Fleisch, Geschmack, mehr offenes oder geschlossenes Kernhaus oder Kelch 2c., das nicht unter den gedachten, verschiedenen Einflüssen mehr oder weniger abänderte. Die Holzfarbige Butterbirn sah ich in Berlin in einer Collection aus Oesterreich recht brillant geröthet, während ich sie hier oft ohne alle Röthe hatte. Der Weiße Winter-Taffentapfel, der in hiesiger Gegend in dazu günstigen Jahren eine sanft und lieblich rothe, kleine Backe hat, meistens aber einfarbig bleibt, färbt sich in Böhmen über den größeren Theil der Frucht leichter und stärker sehr lieblich und prangend etwas rosenroth. Die Große Casseler-Reinette ändert in Form (bald platter, bald hoch aussehend) und Färbung (letzteres namentlich, je nachdem sie früher oder später vom Baume genommen wird), so gar sehr ab, daß man neben einander gelegte Exemplare gar nicht für dieselbe Sorte halten sollte, und ich sie mehrmals erst an der starken Punktirung der Sommertriebe erkannte. Daß die Form nach Umständen merklich abändert, wurde in der Monatsschrift oft bemerklich gemacht, z. B. 1864 S. 193, und 1865 S. 227, wo an Spalieren zu Arendsee in Mecklenburg der Pigeon rouge ganz plattrund gebaut erwächst, und in meinem Jeinser Boden kommt es sehr häufig vor, daß eine hoch aussehende oder selbst lange Frucht sich weit kürzer oder flachrund baut, und am Stiele abgestumpfte Birnen sich wenig oder gar nicht abgestumpft endigen. Nicht weniger veränderlich ist nach Umständen der Geschmack. Die Muskirte Pommeranzenbirn war im feuchten Sulinger Boden fade und wenig werth,

im Nienburger guten Geestboden höchst schätzbar, und selbst eine sehr angenehme, merklich gewürzte Tafelfrucht; die Köstliche von Charneu in Sulingen groß, sehr saftreich, vollkommen schmelzend und zergehend, erhaben süß, in Nienburg noch sehr gut, in meinem Jeinser Garten nicht halb so groß, selbst in günstigen Jahren kaum halb schmelzend und so verändert, daß man die Köstliche von Charneu in ihr nur findet, wenn man den Namen schon kennt. — Auch von Abänderungen in der Reifzeit kommen, nach den Umständen, auffallende Beispiele vor, wie die Monatshefte deren schon manche brachten. Bei manchen davon gegebenen Beispielen bin ich zwar meinerseits geneigt gewesen, daß denen, die solche Wahrnehmungen mittheilen, wohl doch nicht die rechten Sorten des Namens, sondern nur diesen ähnliche möchten vorgelegen haben und wenn z. B. in einem Aufsatze aus Groß-Ullersdorf in Mähren, einem Orte, der zwar 1200′ hoch über dem Meere liegt, wo aber doch, wie erwähnt wird, der Rothe Rosmarinapfel gut geworden sei und die Beurré blanc sich sehr gesund gezeigt und treffliche Früchte geliefert habe, mithin das Klima noch beträchtlich wärmer sein muß, als in meiner Gegend, wo der Rothe Rosmarinapfel klein und schlecht bleibt, über die 1864 dort geernteten Früchte berichtet wird, (Monatshefte 1865, S. 339 ff.,) daß die in meiner Gegend immer erst nach Ostern recht mürbenden und bis Johannis und länger haltbaren Früchte, Großer Bohnapfel und Purpurrother Cousinot, dort schon weit früher mürbe gewesen seien, jener schon im Februar mürbe, dieser im Februar am besten und im April schon mehlig, während von der Pariser Rambourreinette gesagt wird, daß sie sich mehrmals bis zur nächsten Erndte gehalten habe, und dagegen von mehreren Früchten, die selbst in meiner, weniger warmen Gegend sich selten über den November viel hinaus halten, eine weit spätere Reifzeit angegeben wird, z. B. die Goldgelbe Sommerreinette und die Scharlachrothe Parmäne im Februar noch vollkommen gut gewesen sein, der Geflammte weiße Cardinal sich im Februar am besten gezeigt haben soll, wie auch von Langtons Sondergleichen gesagt wird, daß er erst im Januar genießbar geworden und sehr sauer gewesen sei, welche Sorte in meiner Gegend oft schon am Baume zeitigt und nur sehr milde, nicht starke, ja eine angenehme Säure zeigt, — so liegt bei diesen Angaben die obgedachte Muthmaßung, daß nach Groß-Ullersdorf auch manche falsch benannten Früchte gekommen sein möchten, um so mehr nahe, als von mancher gesagt wird, daß sie 1864 zuerst getragen hätten, mithin die Forschung, ob die dorthin gekommenen Früchte richtig benannt seien, etwa noch nicht

genügend vorgenommen gewesen sei. Da indeß später auf einige dem betreffenden Aufsatze von mir beigefügte Bemerkungen doch die Behauptung wiederholt worden ist, daß die von mir in Anspruch genommenen Sorten richtig benannt seien, will ich nicht absolut contradiciren, wenn ich auch noch immer einigen Zweifel behalte, da selbst einige abnorme Witterung schon manche Abänderung in der Reifezeit bewirkt haben könnte, oder dergleichen Abnormitäten Folge des Bodens oder der Gegend sein könnten.

Die Vegetation ist wohl noch am meisten constant; dennoch habe ich auch in ihr bereits einige Abänderungen wahrgenommen. Wenn ich bei den Pflaumen die Angaben Liegels über die Form des Blattes gar häufig in hiesiger Gegend nicht bestätigt finde, so schob ich das wohl theils auf Liegels eigenthümliche, etwas schwere Terminologie; indeß ganz erklärt dies die so sehr häufig sich findende, sich hier aber gleich bleibende Abweichung von Liegels Angaben nicht. — Als ich meine Baumschule von Sulingen nach Nienburg in einen, zur guten Hälfte sehr sandigen und trockenen Garten translocirte, zeigten die Triebe vieler Birnen eine von der früher wahrgenommenen Färbung derselben merklich abweichende Farbe, so daß ich bereits geneigt war, an vorgekommene Verwechslungen von Sorten zu denken; indeß nach ein paar Jahren stellte die normale Färbung der Sommertriebe sich wieder her. — Die Form des Blattes fand ich bei der Herbstbergamotte und der Langbirne, bei denen ich eben näher vergleichen konnte, in einem nassen Jahre etwas anders, als in mehr trockenen Jahren und das auffallendste Beispiel von einer Abänderung an Blatt und Trieben lag mir vor, als Herr Gärtner Wünn zu Diekhof bei Laage in Mecklenburg-Schwerin mir etwa zwei Dutzend schön gewachsene Früchte zur Bestimmung sandte, von denen ich mir, da ich einige wohl zu kennen glaubte, aber nicht gewiß genug darüber war, auch erst Reiser mit Laub erbat. Es war mir bei den übersandten Reisern gleich auffallend, daß die meisten Blätter etwas Einförmiges hatten, groß, ganz flach ausgebreitet und recht tief gezahnt waren. Die Reiser von einer Sorte, in der ich den Ribston Pepping zu erkennen glaubte, und von einer andern, die ich geneigt war, obwohl stark hochgebaut, für die Große Casseler Reinette zu halten, verglich ich mit meinen Bäumen derselben Sorte genau, sie sahen aber sehr anders aus, die von dem vermutheten Ribston Pepping hatten gar nicht das etwas krause, stark wollige Aussehen des Blattes, welches meine Bäume des Ribston

Pepping zeigen, und die Triebe von der als Große Casseler Reinette in Anspruch genommenen Sorte waren sehr wenig punktirt. Ich mußte daher glauben, daß andere, nur ähnliche Sorten mir vorgelegen hätten, versäumte aber um so weniger, im nächsten Frühlinge von diesen Reisern aufzusetzen, und da zeigten denn die neu gewonnenen Sommertriebe gleiches Aeußere mit meinen Bäumen der gedachten Sorten. — Vergleicht man genauer die verschiedenen Beschreibungen, die Diel unter verschiedenen Benennungen von dennoch wirklichen Identitäten von Früchten entworfen hat, so wird man auch da einzelne Verschiedenheiten finden, die Diel nicht selten selbst als charakteristisch für die Frucht betrachtete, obwohl sie nur durch zufällige Umstände herbeigeführt waren.

Nimmt man nun noch hinzu, daß bei der äußerst großen Anzahl jetzt vorhandener Früchte es der sehr ähnlichen Früchte gar nicht wenige gibt, die gleichmäßig auf dieselbe Frucht-Beschreibung passen — (vom Goldgulderling lagen mir wohl schon 5—6 sehr ähnliche Früchte vor, die alle auf die Beschreibung des Goldgulderlings recht gut paßten, obwohl sie ohne Zweifel völlig verschiedene Sorten waren und selbst bei dem so kenntlichen Prinzenapfel liegen bereits einige sehr ähnliche Varietäten vor, in denen man, wenn man den Namen nicht kennt, leicht den Prinzenapfel suchen kann,) — so sieht man wohl ein, daß die Bestimmung einer unbekannten Sorte so ganz leicht nicht ist und man mit einiger größeren Sicherheit unbenannte Sorten nur bestimmen mag, wenn man deren rechten Namen durch öfter erbaute Früchte schon kennt, wobei denn der Blick durch das öftere, durch große Ausstellungen ermöglichte Anschauen zahlreicher, in sehr verschiedenen Gegenden erzogener Früchte sich allerdings merklich schärft, wenngleich auch da Irrungen immer mit unterlaufen können.

Wenn ich aber meinerseits den Nutzen genauer Obstbeschreibungen nicht darin finde, daß man nach ihnen unbekannte Früchte unter ihrem rechten Namen werde auffinden können, so habe ich dennoch auch meinerseits auf genaue Obstbeschreibungen großen Werth gelegt und viele Sorgfalt verwandt, weil ich der Ueberzeugung bin, daß eben diese, verbunden mit der Anlage großer und in Ordnung erhaltener pomologischer Gärten, die künftig dem angehenden Pomologen denselben Vortheil gewähren müssen, den mir die Verbindung mit Diel gab, zu einer sichereren Obstkenntniß sehr wohl führen können. — Durch die von Diel bezogenen Reiser kam ich, wie die Erfahrung mir später

zeigte, fast stets zu dem rechten Namen der Sorte und sind unter hundert Reisern, die ich von ihm bekam, immer nur zwei, höchstens drei falsch benannt gewesen. Ich suchte nun meinerseits das Erhaltene auch sorgfältig vor Verwechslungen zu bewahren und that dies namentlich auch dadurch, daß ich stets ein Reis, Probezweig oder jungen Stamm mit dem vollen Namen und selbst der Bezugsquelle, nie aber mit bloßen Nummern bezeichnete, was, wo es doch geschieht, nach meiner Erfahrung, eine der fruchtbarsten Quellen eintretender Verwechslungen unter Sorten wird. Die erbauten Früchte verglich ich dann in mehreren Jahrgängen, bis ich entschieden war, mit der Diel'schen Beschreibung derselben, verglich auch die Vegetation und notirte stets den Befund sogleich. Besonders anfangs fanden sich zwar mancherlei Abweichungen, von denen einige indeß, bei späteren Trachten, wieder verschwanden, während ich in andern, da gleiche Abweichungen sich bei vielen Sorten wiederholten, bald den Einfluß meines Klima's und Bodens erkennen lernte. Es war an sich immer schon recht beträchtlich wahrscheinlicher, daß eine von Diel ausgegangene Reiserverwechslung eher auf eine sehr unähnliche, als gerade auf eine ähnliche Frucht werde gefallen sein, und solche vorgekommene Verwechslungen ergaben sich mir dann auch fast durchweg leicht und entschieden. Blieb ich bei einer Sorte noch irgend zweifelhaft, so bezog ich von derselben von Diel nochmal ein Reis und suchte, als Diel todt war, eine zweifelhafte Sorte selbst von Mehreren zu bekommen, die von Diel direct Reiser erhalten hatten und kam so bald zu größerer Gewißheit, zumal ich dann allermeistens dieselbe Frucht und oft mit denselben Abweichungen von Diels Beschreibung erhielt. Auch Früchte, von denen eine genauere Beschreibung noch nicht vorlag, suchte ich immer aus mehreren guten Quellen zu bekommen und wurde, wenn ich Gleiches erhielt, über Richtigkeit des Namens desto gewisser. — Mögen nur, wie ich es hoffe, die pomologischen Gärten wirklich sichere Quellen richtig benannter Reiser bleiben! und will dann Jemand denselben hier von mir dargelegten Weg einschlagen, auf dem ich zu richtiger Sortenkenntniß kam, so wird ihm dieser Weg durch Beziehung von benannten Obstsortimenten in Früchten, wie sie künftig gewiß die pomologischen Gärten vermitteln werden, und durch Besuch großer Obstausstellungen, auf denen richtig benannte Früchte, gegen die früher als Regel sich findenden faschen Benennungen, doch schon immer häufiger werden, gar sehr erleichtert und abgekürzt werden.

Was mir bei dem Handbuche immer als ein noch vorhandener Mangel erschien, ist der Umstand, daß die mit beigefügten Figuren, namentlich in den ersten zwei Bänden nicht selten zu unvollkommen sind. Wir erkannten Anfangs die Wichtigkeit der genauen Darlegung auch des Innern einer Frucht noch nicht eben so, wie später; aber auch später, als ich mir mit den Durchschnittszeichnungen immer mehr Mühe gab, habe ich noch nicht, wenigstens noch nicht genügend dahin gelangen können, daß diese Zeichnungen durch den Holzschnitt in allen Einzelheiten, und namentlich in der Zeichnung des Kernhauses, genau genug wieder gegeben worden wären, und mußten kleinere Mängel meistens bleiben, da sie sich nicht verbessern ließen, ohne einen neuen Holzschnitt anzufertigen, was denn zu kostspielig geworden wäre. Hoffentlich wird das nächste (7.) Apfelheft wirklich genaue Darlegung jeder angefertigten Zeichnung geben, nachdem merkliche Besserungen schon in Heft 3—6 eingetreten sind. — Ich will auch da wieder gestehen, daß ich meinerseits auch auf die Darstellung des Innern einer Frucht durch die Zeichnung des Durchschnittes nicht ganz denselben Werth zur Kenntniß der Obstfrüchte lege, welchen man jetzt geneigt ist, auf gute Durchschnitts-Zeichnungen zu legen, da meine Erfahrung wieder dahin geht, daß auch bei dem Innern einer Frucht mancherlei Abänderungen vorkommen, so daß ein geschlossenes Kernhaus nicht selten auch mehr oder weniger offen erscheint und, sobald namentlich die Form einer Frucht sich ändert, auch die Form der Wandungen der Kernhauskammern und die Form der ums Kernhaus laufenden Adern sich abändert, wovon ich in den gegebenen Zeichnungen bisher schon manche Beispiele gab und noch andere, noch mehr auffallende im 7. Hefte geben werde. Die Zeichnung des Durchschnittes, auch wenn dieser ganz regelmäßig durch die Mitte der Frucht und die Mitte von zwei zusammenstoßenden Kernhauswandungen gemacht ist, fällt daher oft bei derselben Frucht gar merklich verschieden aus, und lagen mir z. B. bei Beschreibung des Silberpeppings acht durchschnittene, von demselben Zwergbaume gebrochene Früchte dieser Sorte vor, von denen eine Frucht ganz geschlossenes Kernhaus zeigte, während es in den andern immer mehr, erst schnittförmig, dann spaltartig oder auch schon etwas herzförmig ꝛc. sich öffnete und in den beiden letzten Exemplaren fast ganz offen war. Indeß muß man mit Recht auf gute und genaue Durchschnittszeichnungen doch vielen Werth legen, und ich habe für die ersten Bände des Handbuchs bereits nicht wenige bessere Durch-

schnittszeichnungen angefertigt, die, wenn es jemals zu einer 2. Auflage des Handbuches kommen sollte, benutzt werden mögen.

Ich schließe mit der Bemerkung, daß wenn Gott Leben und Gesundheit gibt, ich bemüht sein werde, ähnliche Berichtigungen und Zusätze, wenn die Erfahrungen sich erst noch etwas gemehrt haben, zunächst auch zu den Steinobstheften zu geben. Ueber die Birnen hätte wohl Jahn Gleiches gegeben; ihn hat Gottes Rathschluß leider abgerufen. Ob ich Gleiches auch für die Birnen werde concipiren können, steht dahin; ein von Herrn Sanitätsrath Jahn abgefaßtes, im Manuskript schon vorliegendes weiteres Birnenheft werde ich aber zum Drucke zu bringen suchen.

Jeinsen im December 1867.

Oberdieck.

1.

Agatapfel, Doppelter, Handbuch I, S. 243. Zur Erklärung des Namens mag bemerkt werden, daß im Berichte über die Görlitzer Pomologen-Versammlung und Obstausstellung (Weimar 1864), S. 151 die Notiz gegeben ist, daß Aagt (im Deutschen Achat), sauer bedeute.

Die Belgischen Annales VII, S. 23, geben als Double Agathe wohl unsern Doppelten Agatapfel, mit der beigefügten Nachricht, daß diese Frucht vor etwa 70 Jahren durch einen Cultivateur in der Umgegend von Heerlen (Limbourg Hollandais) erzogen sei, der, so lange er lebte, Pfropfreiser davon nicht abgegeben habe, so daß die Frucht sich erst nach dessen Tode verbreitete. Im Berichte der Société van Mons 1859, S. 244, findet sich dagegen bei Double Agathe in Klammern Loisel beigefügt, mit Hinweisung auf die Annales. Loisel, der die Frucht in den Annales beschrieb, müßte sie denn wohl nur zuerst verbreitet haben. Letzteres wird dadurch wahrscheinlich, daß durch ein neuerlichst von Herrn Loisel an Herrn Apotheker Dr. Monheim in Aachen gerichtetes Schreiben die Nachricht mitgetheilt wird, daß Herr Loisel die von ihm in Fauquemont (deutsch Falkenberg genannt) unweit Aachen erzogenen Früchte dem Herrn De Bavay in Vilvorde mitgetheilt habe, in dem Cataloge des Herrn De Bavay von 1853, der mir vorliegt, sich jedoch Double Agathe ohne den Zusatz (Loisel) findet, der anderen von Herrn Loisel erzogenen Früchten beigefügt ist.

2.

Agatapfel, Enkhuyser, Handb. IV, S. 249. In den Monatsheften 1865, S. 195 wiederholt Herr Senator Doorenkaat zu Norden die Angabe, daß der Enkhuyser Agatapfel mit Credes Taubenapfel identisch sei. Ich habe den letzteren, wie schon im Handbuche gesagt ist, durch mehr Größe und kräftigere Vegetation bisher vom Enkhuyser Agatapfel geschieden; da indeß Herr Doorenkaat ein genauer Beobachter ist und bei mir die Sorte, die ich freilich aus 2

Quellen überein bekam, nur zufällig zu wenig triebig gewesen sein könnte, so muß auf die statuirte Identität doch noch weiter geachtet werden, wozu ich beide Sorten bereits auf denselben Baum gebracht habe.

3.

Agatapfel, Purpurrother, Hdb. I, S. 437. Die Boskooper Vruchtsoorten, welche zu Gouda 1862 ff. bereits in mehreren Heften erschienen sind, haben diese Frucht als Roode Aagt, mit den Synonymen Purpurrother Kronenapfel, Roode Tulp kroon und Engelse Aagt. In der in Görlitz ausliegenden Boskooper Collection lag die sehr kenntliche Frucht als Gestreepte Aagt (siehe Monatsschr. 1864, S. 6). Diel hatte unter dem Namen Gestreifter Agatapfel eine Frucht, die ich von dem Edlen Prinzessinapfel nicht wohl unterscheiden konnte; leider gieng die Sorte mir beim Umzuge nach Jeinsen verloren, und konnte nicht definitiv über diese Identität entschieden werden.

4.

Alantapfel, Hdb. I, S. 249. Arnoldis Obstcabinet gibt, 12te Lieferung, Nr. 30, gute Nachbildung. Die Abbildung in dem, in Heften jetzt erscheinenden Verger des Herrn Mas, (Präsidenten des Gartenbau-Vereins des Ain), welche sich unter Nr. 18 als Pomme d'Année findet, ist, als in stärkster Lagerreife gemacht, auch weniger als bei uns gestreift, etwas weniger kenntlich; nach dem von Herrn Mas erhaltenen Reise ist die Sorte aber unser Alantapfel. Der Niederländische Baumgarten bildet die Frucht, gleichfalls unter dem Hauptnamen Alantapfel, ziemlich kenntlich und gut ab, und gibt als Synonyme Princesse noble, Fransche kroon (in Friesland), Noblesse (in Overyssel, Serrüvier Taf. I, p. 141), Großer edler Prinzessin-Apfel, Mönchsnase (Schlesien), Pomme Carrée, Prince d'Orange, (Belgien, Annal de Pomol. III. 5., welche letztere Frucht aber doch wohl selbstständige Sorte ist). Daß der Diel'sche Alantapfel und Große edle Prinzessinapfel, (der in unserer pomol. Zeitschrift öfter noch bloß Edler Prinzessinapfel genannt worden ist, obgleich dieser vom Großen edlen Prinzessinapfel verschieden ist), und der von Diel erhaltene Gestreifte Imperial identisch seien, wie schon im Handbuche gesagt ist, hat sich mir auch in den letzteren Jahren wiederholt bestätigt. Von Herrn Organist Müschen erhielt ich jedoch als Gestreifter Imperial, der Angabe nach von Diel herstammend, eine andere, platter gebaute Frucht, von der ich hier Frucht noch nicht wieder nach-

ziehen konnte. In den Monatsheften 1865, S. 68, erklärt Müschen später, daß er seine als Gestreiften Imperial erhaltene Frucht jetzt für den Süßen Königsapfel halte; die Frucht indeß, die Müschen von seinem Gestreiften Imperial mir sandte, schien mir vom Süßen Königs-Apfel sehr verschieden. Auch den Walzenförmigen Apfel von Portland hat man für identisch mit dem Alantapfel angesehen; ich glaube jenen unter den von der Societät zu Prag erhaltenen Sorten aufgefunden zu haben, ist aber nicht der Alantapfel. — Mit dem Namen Princesse noble, oder vollständiger Princesse noble des chartreux, bezeichnet man in Frankreich jetzt ziemlich allgemein unsere Reinette von Orleans; Diel erhielt jedoch unter dem Namen Princesse noble aus der Pariser Carthause direkt unsern Französischen Prinzessinapfel; siehe diesen weiter unten.

In der Schwedischen Pomologie, die Herr Dr. Eneroth zu Stockholm herausgab, ist S. 90 der Alantapfel unter dem Namen Prinzessinapfel abgebildet und beschrieben, nur kleiner und weniger gestreift, als er bei uns ist. Man hätte diesen Namen lieber vermeiden sollen, da Diel als Prinzessinapfel noch wieder eine ganz andere Frucht hat, und hätte der Name wenigstens Edler Prinzessinapfel heißen sollen, wobei es mir jedoch zweifelhaft geblieben ist, ob Knoop als Princesse noble Diels Großen edlen Prinzessinapfel hatte, oder seinen dem Großen edlen Prinzessinapfel sehr ähnlichen, wenn gleich damit nicht identischen Edlen Prinzessinapfel, dessen Beschreibung in einem nächsten Hefte des Handbuchs erscheinen wird.

5.

Ananasapfel, Weißer, Handb. IV, S. 413. Der Nederlandsche Boomgaard gibt Taf. 24, Nr. 47, gute Abbildung.

6.

Apfel, Birnförmiger, Hdb. I, S. 151. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 105 Nachbildung geben.

6b.

Apfel von Hawthornden, Hdb. I, S. 375. Arnoldis Obstcabinet wird unter Nr. 95 gute Nachbildung liefern. Die besondere Tragbarkeit dieser Frucht hat sich auch noch wieder in den letzten ungünstigen Jahren bewährt, und war in dem sehr ungünstigen, naßkalten Jahre 1864 diese Frucht, ebenso wie Possarts Nalivia, ungewöhnlich groß

und schön ausgebildet, ja hatte in diesem Jahre eine nicht einschneidende, sondern sehr angenehme Säure.

Abbildungen der Frucht geben sehr kenntlich Lindley: Pomolog. Brittannica, S. 734, und Ronald Pyrus malus, Taf. 4, mit dem Synonym White Hawthornden. Ferner gibt der Niederländische Baumgarten I, Taf. 25, Nr. 48, gute, nur etwas blasse Abbildung. Synonyme sind White Hawthornden und Red Hawthornden. Auch bei Dittrich findet sich die Frucht III, S. 77. Da man jetzt in England auch einen Winter Hawthornden hat, (Monatsschrift 1864, S. 118), von dem Hoggs Florist and Pomologist 1863, S. 96, schöne Abbildung liefert, so möchte der obige genauer Herbstapfel von Hawthornden genannt werden.

7.

Apfel von St. Germain, Hdb. IV, S. 427. Herr Medicinal-Assessor Jahn hat bemerkt, daß die Vegetation dieser Frucht, was richtig ist, der des Charlamowsky sehr ähnlich sei, und ist geneigt, den obigen für den Charlamowsky zu halten. Diese Identität kann indeß, schon wegen der mit dem Weißen Astracan zusammenfallenden Reifzeit, die sich auch im Pomol. Garten zu Braunschweig zeigte, während der Charlamowsky merklich später zeitigt, nicht angenommen werden, und ist die Frucht in Zeichnung und Geschmack doch auch vom Charlamowsky verschieden. Herr Baron v. Bose sandte mir 1865 als Pomme de St. Germain noch wieder eine ganz andere Frucht, als ich von Lucas und Baumann erhielt, die er ursprünglich als Augustapfel bekam, und zugleich mit Diels Siberischem Augustapfel (Handb. I, S. 439) und Diels Weißer Augustapfel (Diel IV, S. 236) für identisch hält. Diese Früchte sind indeß theils unter sich, theils vom Apfel von St. Germain, wie ihn das Handbuch gab, sehr verschieden und mag man in Diels Weißem Augustapfel schon nach dem sehr großen Blatte dessen Weißen Sommercalville erkennen, (Handbuch IV, S. 195), der auch im Hannoverschen und an andern Orten Augustapfel genannt wird.

8.

Api, Kleiner, Hdb. I, S. 557. Mas Verger 1866, Oktoberheft Nr. 27, gibt Abbildung. Aus dem Pomolgischen Garten erhielt ich den Kleinen Api, der sich in mehreren Zwergbäumen dort fand, ganz so wie ich ihn früher von Diel bekam, und überzeugten diese Früchte mich wiederholt, daß der bei Botzen sich findende, im Handbuch mit

dem Kleinen Api zusammengestellte Krippele Apfel, (ich weiß nicht, ob man Kriepele oder Krippele richtiger schreibt; im Handbuche steht Krippele), bei seiner ganz schüsselförmigen Kelchsenkung und glänzenden Röthung, vom Kleinen Api verschieden ist. (Vergleiche Monatsschrift 1864, S. 4 und 35). Der Krippele Apfel unterschied sich mir vom Kleinen Api auch dadurch noch, daß mir und einem Nachbar hieselbst ein Dutzend guter Reiser auf meinen Johannesstämmen in 2 Jahren nicht angieng, während der Kleine Api darauf gedeiht. Der Krippele Apfel bildet bei Botzen, wie mir mitgetheilt wurde, selbst einen Handelsartikel; der Kleine Api hat aber, wie schon Diel urtheilt, besonders in hiesiger Gegend keinen Werth, als die große Tragbarkeit, und ist nur Zierfrucht. — Noch bemerke ich, daß Zink als Kleinen Api Taf. 10, Nr. 83 und Taf. 13, Nr. 203, zwei verschiedene Früchte, beide schlecht abgebildet enthält; die letzte Sorte ist die rechte.

9.

Api, Schwarzer. In der Monatsschrift 1864, S. 196, habe ich von dieser Frucht Figur und vollständige Beschreibung gegeben, die sich auf die 2 Seiten des Handbuchs nicht zusammendrängen lassen wollte.

10.

Astracan, Rother, Hdb. I, S. 79. Gute Abbildungen von dieser schätzbaren Frucht, die Manche dem Weißen Astracan vorziehen, geben Lindley Pomolog. Brittannica, Taf. 123; Hortic. Soc. Transactions, IV, S. 522; Ronald Pyrus malus, Taf. 5, Fig. 2; Niederländischer Baumgarten, Nr. 23; Hooker Fruits of America, I, S. 35; Mas Verger, Lief. 12, Nr. 2. Arnoldis Obstcabinet wird, unter Nr. 109, bald Nachbildung liefern, die, nach dem schon nachgesehenen ersten Exemplare davon, in Färbung noch etwas schöner sein könnte. — Hooker und Hogg sagen, die Frucht sei aus Schweden nach England gekommen, und habe in Herrn Atkinsons Garten zu Grove End bei London 1820 zuerst getragen. Ob die Frucht weiter aus Astracan abstammt, ist noch nicht näher nachgewiesen. Hogg fügt im Manuale dem Red Astrachan als Synonym noch Anglesea Pippin bei, und der Boomgaard streitet gegen das von Müller in Züllichau in seinen Beiträgen zur Obstkultur beigefügte Synonym Kaiserlicher Tafelapfel, unter welchem Namen jedoch mehrere Früchte gehen und am richtigsten

wohl, wie ich selbst die Frucht erhielt, die Sommer-Parmäne verstanden wird. Herr Wilhelm Ottolander zu Boskoop benachrichtigt mich jedoch brieflich, daß der dortige Kaiserliche Tafelapfel von der Sommer-Parmäne verschieden sei, was das erhaltene Reis näher darthun wird.

Von Herrn Lieutenant Donauer zu Coburg und Herrn J. Booth zu Flotbeck erhielt ich unter dem obigen Namen 2 Früchte, von denen ich nach wiederholtem Tragen immer noch nicht ganz gewiß bin, ob ich sie für identisch, oder für verschieden halten soll. Beide stehen, veredelt auf Johannisstamm, nahe bei einander und in gleicher Sonnenlage, beide passen auf die Beschreibungen, aber die Frucht von Donauer röthet sich und reift stets 4—5 Tage früher, als die von Booth, auch ist jene etwas kleiner und rundet sich nach dem Kelche etwas mehr zu, die Frucht von Booth ist in Färbung etwas dunkler roth, hat meist kürzeren Stiel und schien der Geschmack mir etwas gezuckerter. Findet sich wirklich Verschiedenheit, so möchte ich nach den Abbildungen die Sorte von Booth am meisten für die rechte halten, und ist diese in Arnoldi's Obstcabinet nachgebildet. Eine mit Donauers Sorte ganz gleiche Frucht erhielt ich von Herrn Geheimerath v. Flotow als Double rouge de Breda und müßte eine Irrung vorgegangen sein, wenn Hr. v. Flotow's Angabe, Handbuch I. S. 169, richtig ist, daß er die Fette Goldreinette auch als Double rouge de Breda erhalten habe, unter welchem Namen Jahn dagegen, nach Mon Schrift 1863 S. 88, von Papleu, aber gewiß falsch, die Lothringer Reinette erhielt.

11.

Astracan, Weißer, Hdb. I, S. 87. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 27 Nr. 83 gute Nachbildung. Die beste recht kenntliche Abbildung dieser Frucht hat Ronald Pyrus malus Taf. I, Fig. 6 gegeben, und auch der Niederländische Baumgarten giebt Taf. 12 Nr. 24 kenntliche Abbildung, desgleichen Mas Verger, Lief. 12, Nr. 4, jedoch größer, als die Frucht sich hier gewöhnlich findet, die jedoch in günstigem Boden und manchen Jahren sich auch hier eben so groß findet. Lindley Pomologia Brittannica Taf. 96 stellt sie vor erlangter rechter Baumreife ziemlich grün dar und ist diese Abbildung eine Erläuterung zu Diels Grünem Liefländer Sommerapfel. Die Frucht ist meistens sanft geröthet, in manchen Jahren auch, meist etwas zerstreut, oft auch zahlreicher grell roth gestreift, so daß man Exemplare in dieser verschiedenen

Zeichnung nicht für identisch halten sollte, wenn man die Identität nicht durch Erfahrung weiß.

Der Weiße Astracan findet sich auch unter andern, im Handbuche nicht angeführten Synonymen. Von Herrn J. Booth zu Flotbeck erhielt ich ihn als Beloborodowa,*) Apfel von Constantinopel, und, wie schon im Handbuch steht, Fanarika (Tanarica?); von Herrn Baron Podmaniecky in Ungarn als Zebner sauren Jacobsapfel, und auch ein von Herrn Gartenmeister Bentzien zu Copenhagen erhaltener, aus Dalkeith bezogener Summer Quoining (Quining?) lieferte mir den Weißen Astracan.

Als besonderes Beispiel, wie Reifzeit und Werth einer Frucht nach Boden oder Gegend nicht selten merklich abändern, muß angeführt werden, daß Herr Baron von Bose zu Emmaburg bei Laasphe in der Grafschaft Wittgenstein, in ziemlich hoher Lage, den Weißen Astracan in weit längerer Dauer der Reifzeit und als vorzüglichen Tafelapfel in mehreren Stämmen besitzt. Nach mir übersendeten Früchten und Früchten, die ich 1866 und 1867 hier schon erbaute, reift der Weiße Astracan dort eben so früh als hier, hält sich aber dort am Baume bis Michaelis gut und bleibt schmackhaft; wie er denn bei der Ausstellung in Braunschweig, 1864, gegen Mitte October ein Dutzend Früchte uns vorlegte, die erst kürzlich gebrochen waren und für gewürzreiche, delikate Tafelfrucht erklärt werden mußten. Daß die vorzüglich reich tragbare und *ziemlich* vor allen andern Aepfeln reifende Frucht sich besonders für *hohe* Lagen und kältere Gegenden eignet, ist schon angemerkt *worden*; *allgemein* aber hält dieselbe sich kaum 14 Tage, wird *mehlig* und fällt bald vom Baume. Allerdings berichtet auch Herr Director Fickert zu Breslau, Monatshefte 1865 S. 282, daß Früchte des Weißen Astracan, die am 8. August reif waren und im Zimmer hingelegt wurden, *um zu sehen, ob sie cicadiren würden*, (was jedoch wohl nur am Baume geschehen kann), erst um Michaelis ganz verdorben seien, was indeß nur Ausnahme ist, so daß ich mich auch nicht erinnern kann, Exemplare des Weißen Astracan auf unsern allgemeinen Ausstellungen gesehen zu haben. Möglich indeß klärt sich die lange Dauer der Frucht bei Hr. Baron v. Bose auch noch dahin auf, daß die dortige, dem Weißen Astracan übrigens gleiche Frucht, nicht der allgemein verbreitete Apfel des Namens, sondern eine eigene Sorte,

*) Nach Monatsheften 1865 S. 357 las Jahn die ihm von mir gesandte Frucht Belobodowa, was indeß Irrung gewesen ist.

vielleicht ein Sämling des Obigen ist, die dann nach Hrn. v. Bose benannt werden muß und mit der die Pomologie eine wirkliche Bereicherung erhalten hätte. Da mir die Früchte in Braunschweig doch delikater zu schmecken schienen, als der gewöhnliche Weiße Astracan, erbat ich von Herrn Baron mir ein Reis, um zu sehen, ob die Frucht bei mir sich etwa länger halten würde. Das im Herbste 1865 aufgesetzte Reis blühete gleich 1866 und setzte 2 Früchte an, die allerdings noch klein und unvollkommen blieben. Die erste Frucht verspeisete ich, als meine Weißen Astracan stark abfielen, und war sie reif; die zweite hielt sich am Baume in allen starken Winden bis Michaelis und hatte keine Spur von Mehligkeit, sondern war höchst schmackhaft. Auch 1867 hatte ich wieder 2 gute Früchte, gewann aber noch kein Resultat, da, weil nur sehr weniges Obst vorhanden war, beide gleich von Ohrwürmern angefressen wurden und faulten. — Hinzusetzen will ich übrigens noch, daß auch Lucas in den Monatsheften 1867 S. 2 berichtet, daß er in einer Obstcollection von Telfes bei Sterzing, 3000 Fuß hoch über dem Meere belegen, einen noch am 9. Mai vorhandenen Weißen Astracan erhalten habe, der ganz cicadirt gewesen sei. Ist da nicht, wie möglich, eine nur ähnliche Frucht für den Weißen Astracan gehalten und so benannt worden, so wäre da ein Beispiel mehr gewonnen, daß der Weiße Astracan, in hoher Lage erwachsen, sich lange hält. Auch kommt im Verzeichniß von Früchten, die Mitte September in Stralsund ausgestellt waren, der Weiße Astracan noch vor.

12.

Baldwin, Hdb. I, 427. Neben den Annales giebt auch Hovey Fruits of America I, S. 11, schöne Abbildung. Ob in unserm Norden die Frucht in der glänzenden Schönheit ausfallen wird, die sie in den Abbildungen zeigt, steht dahin, und habe ich Früchte bisher in meinen Gärten noch nicht erzielt. Ein von den Gebrüdern Simon Louis nach dem pomologischen Garten zu Braunschweig gekommener Cordon gab eine Frucht käsförmig platt, stark ungleichhälftig, mit rauhem, etwas aufgesprungenem Roste auf größeren Stellen bedeckt, nur unansehnlich und düster, an den meisten Stellen nur leicht und unansehnlich geröthet, die dennoch in mehreren inneren Kennzeichen die Aechtheit wahrscheinlich machte. — Eliott gibt S. 63 eine auch ziemlich platt gebaute Frucht, während Downing S. 99 sie mehr in der nach dem Kelche stärker abnehmenden Form darstellt, die sie im Handbuche zeigt, und hat als Synonyme noch Late Baldwin und Steelès red Winter.

In Amerika, besonders in Massachusets, wird die Sorte als Tafelapfel sehr geschätzt, doch sagt schon Hogg, S. 29, daß die Frucht in England nicht gleiche Güte erreiche.

13.

Batullenapfel, Hdb. IV, S. 559. Die Monatshefte 1867 S. 134 geben Abbildung nebst manchen näheren Nachrichten. Bisher ist indeß die Sorte in Deutschland wohl noch wenig erbaut und steht nicht fest, ob sie bei uns, namentlich in Norddeutschland, Güte haben wird.

14.

Borsdorfer, Cludius, Hdb. IV, S. 137. Von Herrn Müller zu Züllichau erhielt ich diese Frucht, gewonnen von einem von mir ihm gesandten Reise, merklich größer, als ich sie hier hatte, und von sehr edlem Geschmacke, so daß bei dem prachtvollen Wuchse des Baumes die Sorte südlicher noch weit werthvoller ist, als in meiner Gegend. Die Monatshefte 1867, S. 321, geben Abbildung in der Größe, aber etwas stärker geröthet, als er bei mir vorkommt.

15.

Edelborsdorfer, Hdb. I, S. 303. Die Figur im Handbuche ist, nach den unvollkommenen Früchten, wie sie in Württemberg erwachsen, zu klein und zu platt ausgefallen. Gute Früchte sind im Hannoverschen 2¹/₄" breit und 1³/₄" hoch, nehmen auch meist nach dem Kelche noch bemerklich stärker ab. Herr Weidner zu Gerasmühle bei Nürnberg sandte mir selbst Früchte von Hochstämmen von 2³/₄" Breite und 2¹/₂" Höhe. Arnoldis Obstkabinet, Lief. 18 Nr. 49, giebt sehr kenntliche Nachbildung nach schöner, vollkommener Frucht. Auch Hogg, S. 37, giebt eine nach dem Kelche noch bemerklich stärker abnehmende Figur von stark 2¹/₄" Breite und 2" Höhe. Schon Knoop, I, Taf. 10, bildet ihn ganz gut ab. Ronald Pyrus malus, Taf. 13, Fig. 8, bildet ihn, als King Georges Apple or Borsdorfer, wenig kenntlich und zu stark roth ab, und auch die Figur der Pomona Franson. XXI, ist nicht gehörig kenntlich. Die Annales VIII, S. 71, geben zwar richtige, doch nicht vollkommen kenntliche, etwas zu stark gelbe Abbildung. — Als Synonyme, unter denen die Sorte in Frankreich vorkomme, giebt schon Diel an Reinette Bâtarde, Pomme de Prochain und Reinette d'Allemagne. Die Synonyme, welche auch im Handbuch theils schon gegeben sind, führt am vollständigsten, mit Verwei-

fung auf die betreffenden Schriftsteller, Hogg an, und geben sie nach ihm fast eben so auch die Annales; sie sind: Porstorffer (Cord. Hist.), Reinette Batarde (Riv. and Moul Method 192), Borstorf, Borstorff Hative und Borstorf a lonque queue, (Knoop, Pomol. 56 u. 129), Blanche de Leipsic, Witte Leipziger (Knoop, Pomol.), Bursdoff or Queens Apple (Forsyth Treat. ed. 3, 15); Red Borsdorfer (Willich Domistic Encyclopedia); (bei Diel bezeichnet Rother Borsdorfer eine andere, für sich bestehende Sorte); Borsdorf (Lindley Guide 39); Postophe d'hyuer, (Bon Jardineer 1843, S. 512); (nicht zu verwechseln mit unserem Winter Postoph und ist die Benennung für den Edelborsdorfer selbst in Frankreich wohl irrig); Reinette d'Allemagne, Pomme de Prochain, Edler Winter Borsdorfer, Maschanzker (nach Diel); Reinette de Misnie, (Misnie ist französischer Name für Meißen), Winter Borsdorffer, Garret Pippin, King, King George und Grand Bohemian Borsdorffer (nach Hort. Soc. Cat.); (die letzte Benennung bezeichnet richtiger aber noch eine andere, größere Frucht); Weiner (soll wohl heißen Wiener oder Weisser) Maschanzkerl, (Baumanns Catalog 1850); King George the Third (Ronald Pyr. mal.). — Ueber den Namen Maschanzker findet man Monatsschr. 1860, S. 75 die Nachricht, daß, nachdem die Frucht von Meißen nach Böhmen gebracht worden sei, man sie nach der Serbisch Slavischen Benennung des Meißner Kreises (Mischensky kray), Mischenske joblkò genannt habe, was in Maschanzker oder Maschanzger corrumpirt worden sei. Unsere Frucht findet sich unter diesem Namen auch in Tyrol und waren die daher bezogenen, recht vollkommenen Früchte weder in Güte und Geschmack, noch im Aeußeren dem hier gebauten Edelborsdorfer genügend ähnlich, doch ist die zugleich mit erhaltene, kenntliche Vegetation die unsers Edelborsdorfers. — Unsere so treffliche Frucht, die Diel den Stolz der Deutschen nannte, wird leider, weil man nichts mehr für die Enkel thun und möglichst bald selbst erndten will, auch etwa weil der Baum für die Baumschulenbesitzer zu langsam wächst, jetzt viel zu wenig mehr gepflanzt, ist aber nach Klima und Boden auch sehr verschieden beurtheilt worden. Sie gedeiht noch in Schweden recht gut und ist schon in Tyrol nicht mehr so werthvoll, kommt auch in ganzen Gegenden und so im Württembergischen, schlecht fort. Ihr Element ist Lehmboden und findet man im Hannoverischen, im Calenbergischen, Hildesheimischen und Göttingischen, in der Elbmarsch und selbst im Lehmboden in Heidgegenden sehr große, reich tragende Bäume. Ich sah bei Neuenkirchen zwischen Sulingen und Bassum noch den

Stumpf eines bereits abgebrochenen Baumes von solchem Umfange, daß man sein Alter auf 200 Jahre schätzen mochte und gab der bejahrte Eigenthümer die Nachricht, daß der Baum nicht selten 40 Himbten Früchte gegeben habe. Namentlich für die Küche ist unsere Frucht von höchstem Werthe und gibt, geschmoort mit der Schale und etwas hinzugegebenem Anis, ein schmackhaftes Gericht, das durch eine andere Frucht noch nicht ersetzt ist.

Lucas gibt im Berichte über die Görlitzer Ausstellung, S. 28, die gewiß sehr begründete Ansicht, daß man den Baum am besten auf wuchshafte Stämme zur Krone veredeln und ihn nicht auf früh treibende Stämme setzen müsse und mag durch eine solche Unterlage Diels Herbstborsdorfer entstanden sein, den ich von ihm erhielt und der vom Edelborsdorfer in Vegetation und, nach oft wiederholtem Tragen, auch in Frucht sich in Nichts verschieden zeigte. Es gehen als Herbstborsdorfer noch andere, aber ohne Zweifel falsch benannte Früchte.

16.

Zwiebelborsdorfer, Hdb. I, S. 305. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 100 Nachbildung geben. In meines Vaters Garten zu Wilkenburg kannte ich als Zipollenapfel eine von dem gewöhnlichen Zwiebelborsdorfer verschiedene, kleinere, sehr glatte, nach den Seiten stark abnehmende, etwas weniger gute Frucht. Doch auch bei dem gewöhnlichen Zwiebelborsdorfer findet sich nach Boden 2c. die Verschiedenheit, daß er bei etwas gegen gewöhnlich vermehrter Größe nach den Seiten oft wenig abnimmt und ziemlich käsförmig ausfällt, wie ihn auch die Figur im Handbuch darstellt, in welcher Form er wohl öfter auch Doppelter Zwiebelborsdorfer genannt worden ist, wie nicht weniger mein größerer, nach den Seiten wenig abnehmender Sulinger Zwiebelapfel (meine Anleitung S. 248) in Jeinsen sich ganz als der gewöhnliche Zwiebelborsdorfer auswies und nach den Seiten stärker abnahm, als die Figur des Handbuchs. Die Beispiele liegen mir bereits sehr zahlreich vor, daß Früchte unter Umständen sich so verändern, daß man sie ohne genauere und längere Untersuchung für verschiedene Sorten hält. — Auch unser Zwiebelborsdorfer gibt in Lehmboden sehr große, reich tragende Bäume, ist jedoch auch in Sandboden gut.

Die Boskooper Vruchtsoorten haben, S. 28, drei verschiedene Shyvelings: 1) Vlaamsche Shyveling, der auch die Synonyme Courtpendu d'Automme und Doppelter Zwiebelapfel hat, reift Sep-

tember und Oktober; 2) Shyveling Zuure, mit den Synonymen Kaasjes Appel, Zwiebelapfel, Zipollenapfel, Zwiebelborsdorfer, der unsere Frucht sein wird; 3) noch einen Zoete Shyveling. Der Vlaumsche Shyveling trug mir noch nicht. Der Verger des Herrn Mas bildet den Zwiebelborsdorfer Nr. 19, nach etwas kleiner Frucht ab.

17.

Bellefleur, Gelber, Hdb. I, S. 69 und **Metzgers Calvill**, IV, S. 197 haben sich, wie schon im Handbuche nachträglich bemerkt worden ist, und auch Herr Medicinal-Assessor Jahn im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 89 selbst erklärt, in Frucht und Vegetation als identisch erwiesen. Nicht weniger ergibt dieselbe Identität sich bei Abbildung und Beschreibung des Gelben Bellefleur, Monatshefte 1866, S. 321, wo die Frucht nur zu breit und kurz und dadurch weniger kenntlich abgebildet ist. Als Synonym von Gelber Bellefleur fand sich in Görlitz und Namur noch Lineous Pippin, (Lucas schreibt auch Linneous Pippin), und nach Bericht über die Görlitzer Ausstellung S. 89, traf Jahn ihn in Namur auch als Belle Flavoise, (siehe auch Monatsschr. 1864, S. 4). Daß auch Seek-no-farther richtiges Synonym des Lineous Pippin sei, ist etwa nicht gegründet. Bei Hogg findet sich nur ein American Seek-no-farther als Syn. von Rambo und S. 181 ein Seek-no-farther (Ronalds), welcher der rechte, alte Seek-no-farther sei, auch S. 213 als Synonym von Grünling von Yorkshire. Der Name findet sich freilich bei andern Schriftstellern auch bei noch andern Früchten, z. B. bei Elliot S. 71, (als irriges Synonym bei dem Cooper), S. 114 ein Westfield Seek-no-farther und 116 ein White Seek-no-farther, mit den Synonymen Green Seek-no-farther, Flushing Seek-no-farther und Seek-no-farther of Coxe. Als Coe's (Coxe's? O.) Apple of Ohio erhielt ich den obigen auch durch Bödiker zu Meppen, aus Frauendorf und da der Name in Amerikanischen Werken sich nicht findet, so könnte diese Sorte etwa mit dem Coxe's Seek-no-farther zusammenhängen. Man wird gar manche Früchte so genannt haben, die durch Fruchtbarkeit und Güte sich auszeichneten und rühmt Herr Haußer zu Hall in Monats-Heften 1866, S. 118, mit Recht die besondere Tragbarkeit des Obigen. Es mag noch angemerkt werden, daß die Amerikaner auch einen gerühmten Weißen Bellefleur haben (Downing S. 101), der mit dem obigen nicht zu verwechseln ist. — Vom Gelben Bellefleur wird Arnoldis Obstcabinet Nr. 113 Nachbildung geben.

18.

Bellefleur, Holländischer, Hdb. IV, S. 491. Rother Holländischer Bellefleur, Diel. Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 151 ist angenommen, daß unsere Frucht mit dem Spanischen (gestreiften) Gulderling, (Handbuch I, S. 407) identisch sei. Diese beiden Früchte sind aber gar sehr verschieden und haben Herr Breuer zu d'Horn und Herrn Director Thomä zu Wiesbaden darauf aufmerksam gemacht (Monatshefte 1865, S. 40 ff.), daß der Holländische Bellefleur schon am recht späten Austreiben des Baumes kenntlich sei, was mit zu bemerken, sowohl von Diel, als von mir übersehen ist, ich aber so fand. In einer Anmerkung zu der gedachten Stelle sagt ferner Herr Director Thomä, daß er den Obigen für den in den Annales II, S. 47 und 48 abgebildeten Bellefleur de France halte. Frucht dieser Sorte von der Soc. van Mons und Millet sah ich noch nicht, erhielt die Sorte aber auch von Herrn Kunstgärtner Leonhard Haffner zu Cadolzburg und sah ein paar Früchte, welche von Obigem verschieden waren, wie auch die Triebe des Bellefleur de France viel früher austreiben. — Herr Director Thomä bemerkt am anges. Orte noch, daß die obige Frucht bei Wiesbaden und am Rheine als Bon Pommier, oder verdorben Bonbonnier viel vorkomme und sehr geschätzt werde. Diel erhielt den Lütticher platten Winter Streifling (Diel VI, S. 155), den ich mit dem Französischen Prinzessinapfel, dem ächten Princesse noble des Chartreux wohl für identisch halte, als Bon Pommier de Liège, und sagt, daß er noch andere Früchte als Bon Pommier besitze, als Bon Pommier de Flandre, de Brüxelles, de Brabant. Auch ist darüber Differenz geäußert, ob der Name Bon Pommier oder Bonbonnier zu schreiben sei. Beides gibt einen Sinn und ist eine Benennung, mit der man leicht gar manche besonders gute oder recht delikate Aepfel belegt haben wird.

19.

Bellefleur, Langer, Hdb. I, 483. Bei Beschreibung des Rothen Holländischen Bellefleurs (Diel X, S. 135), widerruft schon Diel seine Ansicht, daß Knoops Langer Bellefleur seiner Frucht des Namens gleich sei und fand ich auch in der zu Görlitz ausgestellten und großentheils mitgenommenen Collection der Herren Ottolander zu Boskoop in Holland, den Diel'schen Langen Bellefleur unter dem Namen Grauwe peer Zoete. Sehr ähnlich, doch etwas weniger edel war

auch noch ein Zoete keet Appel aus dieser Collection. In Monatsschrift 1863, S. 203, hat auch Herr Fabrikant Doorenkaat zu Norden schon deutlich gemacht, daß Knoops Langer Bellefleur nicht der unsrige sei, was man auch bei genauerer Erwägung dessen, was Knoop im Texte sagt, völlig abnehmen kann und steht auch bei dem Kupfer in Knoop bloß Bellefleur, unter welchem Namen ich die Reinette von Orleans erhielt, die auch Knoop gemeint haben wird, nur sie sehr schlecht abbildet. Knoop will seinen Langen Bellefleur zwar von seinem Pomme Madame, Tafel XI, — der im Register auch die Synonyme Wyker Pepping, (ungezweifelt, wie auch ich ihn nach Frucht erhielt, unsere Reinette von Orleans), Hollandsche Pepping, Ronde Bellefleur und Reinette Bellefleur hat —, mit dem er beim ersten Anblick, der Form und Farbe nach, viele Aehnlichkeit habe, dadurch unterscheiden, daß dieser insgemein kürzer und runder ausfalle; dieser Unterschied ist aber durchaus nicht durchgreifend und hat eine genauere Aufmerksamkeit auf die Reinette von Orleans genügend ergeben, daß sie bald und in schönster Vollkommenheit etwas hoch aussehend, bald auch breiter als hoch ausfällt, wie überhaupt diese Frucht in Form, Zeichnung und selbst dem Vorhandensein oder Mangel des delikaten, citronenartigen Gewürzes im Geschmacke, unter Umständen so abändert, daß ich mehrmals geglaubt habe, eine zwar ähnliche, aber verschiedene Sorte aufgefunden zu haben und die Identität erst beim wiederholten Tragen im eigenen Garten erkannte.

Herr Wilhelm Ottolander hat in einem Aufsatze in der Monatsschrift 1864, S. 84, die Angabe Diels, daß die Holländer die in Holland so beliebten Süßäpfel frisch, mit etwas Saft von Apfelsinen oder Citrone äßen, als ungegründet bezeichnet und beschreibt näher die Art, wie die Holländer ihre Süßäpfel, die man für die Haushaltung mehr liebe, als säuerliche, bei Reichen und Armen gleich beliebt seien, auch zu höheren Preisen verkauft würden und eine erste Stelle auf dem Tische beim Mittagsessen einnähmen, dadurch zubereiteten, daß man sie, nachdem sie geschält, in Viertel zerschnitten, Kernhaus und Kerne entfernt und sie gewaschen habe, mit etwas mehr oder weniger Wasser (je nachdem die Sorte mehr oder weniger Saft habe), auch etwas hinzugethanem Salze, welches die Süßigkeit vermehre, in einem Topfe langsam schmoore, so daß die Stücke nicht zu Brei kochten, sondern möglichst ganz blieben, aber oft lange schmoore, damit die Stücke im Innern nicht härtlich blieben, dann, wenn die Stücke beinahe gut seien, wenn nöthig ein wenig Zucker, auch

etwas Butter und ein wenig fein gestoßenen Zimmt hinzufügten, worauf die Aepfel auf eine Schüssel gelegt und mit dem Safte übergossen würden, um mit gebratenem Fleische und Kartoffeln gegessen zu werden. Landleute kochten die Süßäpfel, gewöhnlich ungeschält, mit Speck und Kartoffeln durcheinander; frisch aber würden sie selbst nicht vom Landmanne und der Jugend genossen. — Unsere obige Frucht zählt Herr Ottolander S. 85 zu den besonders werthvollen Süßäpfeln, ferner den Herfest Blaem Zoete sive Candy Zoete, den Süßen grauen Holaart, die Süße graue Reinette, (von der Diel'schen verschieden) und den Zoete Veentje (Süßen Moorapfel), letzteren wegen langer Dauer bis Juni. — Der Obige hat in hiesiger Gegend (oder meinem Boden?), wie mancher andere, nur den Fehler, daß er etwas leicht welkt.

Auch am Rheine haben die Süßäpfel, — die Diel wenig schätzte und selbst den so hoch schätzbaren Goldzeugapfel nicht genügend würdigte, kurz hinzufügend „grenzt an die Süßäpfel", — bereits eine ausgebreitetere Werthschätzung für den Haushalt, besonders zur Bereitung von Apfelkraut (Apfelsyrup), gefunden und nicht Wenige werden mit mir gute Süßäpfel, selbst frisch, ohne Apfelsinen- und Citronensaft, gern essen.

20.

Bohnapfel, Großer, Hdb I, S. 359. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 7, Nr. 18, gibt sehr gute Nachbildung nach recht vollkommener Frucht.

Herr Baron von Bose zu Emmaburg sandte mir eine werthvolle Frucht, die in der dortigen Gegend gleichfalls Bohnapfel genannt werde, aber von Obigem (Diels Großem Rheinischen Bohnapfel), sehr verschieden ist und zweckmäßig Westphälischer Bohnapfel genannt werden würde.

Ob die Benennung Bohnapfel, wie die Monatsschrift angab, von Bohne und durch die Aehnlichkeit mit einer Bohne entstanden, herzuleiten sei und mithin Diels erste Schreibart Bohnenapfel, wie er sie, bei der von ihm verfaßten Beschreibung im Teutschen Obstgärtner VII, Taf. 11, S. 229 gab, die richtigere sein möchte, während er doch im Systeme, I, S. 220 sagt, daß die Schreibart „Bohnen" nur durch ein Versehen entstanden sei, ist mir noch zweifelhaft. Aehnlichkeit der Frucht mit einer Bohne weiß ich nicht wohl zu finden. Oft hat der Apfel die oval-kugelartige Form, wie sie auch auf einer zu Monats-

schrift 1856, S. 76 angehängten Tafel mit schwarzen Figuren gegeben ist, oft ist sie auch höher gebaut und hat die in Arnoldis Cabinette gegebene Form.

Von dem **Kleinen Bohnapfel** wird mehrfältig behauptet, und namentlich sagt es auch Zehender in der Auswahl der besten Aepfel, Bern 1865, daß er entschieden weit reicher trage, als der Große Bohnapfel, und wird dieser mit Unrecht jetzt vernachläßigt.

21.

Boikenapfel, Hdb. I, S. 211. Herr Wegbaumeister Söhlke zu Osnabrück hat mich belehrt, daß diese werthvolle Frucht nach einem früheren Deichvoigt, Namens Boike benannt worden sei, bei dem sie etwa zuerst sich fand. — In der Monatsschrift 1860, S. 277, vermuthet Herr Geheime-Rath Schönemann zu Sondershausen, daß der Boikenapfel mit dem Mensfelder Gulderling des Handbuchs wohl identisch sein dürfte. Der Letztere lieferte mir 1863 vollkommene Frucht, war aber vom Boikenapfel merklich verschieden, hielt sich auch nicht so lange.

21 b.

Bredeke, Winter. Arnoldis Obstcabinet hat gute, nur nach dem eben laufenden Jahrgange etwas zu düster gehaltene Nachbildung in Lief. 25, Nr. 76 gegeben.

22.

Bürgerherrenapfel, Hdb. I, S. 395, und **Geflammter weißer Cardinal**, I, S. 451, von dem in Arnoldis Obstcabinet Nr. 90, Lief. 29, gute Nachbildung gegeben ist, haben sich als identisch gezeigt. Die Identität habe ich, bei Abfassung beider Beschreibungen im Handbuche, noch nicht bemerkt gehabt, da die Frucht in Form und Zeichnung merklich abändert. Sie tritt bald nur leicht an der Sonnenseite geröthet oder geflammt, bald mehr gestreift und nicht selten zerstreut und grell gestreift auf und ist in Form bald etwas breiter als hoch, bald mehr kugelförmig, bald selbst höher als breit und zur Walzenform neigend, welche letztere Form in der von Herrn Dr. Eneroth herausgegebenen Schwedischen Pomologie, wo er als Bürgerherren-Apfel S. 56 gegeben ist, gut dargestellt ist und in welcher ebenso im T. O.-G. XXII, S 99, Taf. 9, der Pleißner Sommer-Rambour dargestellt ist, während in der Beschreibung S. 99 gesagt ist, daß er auch oft bemerklich niedriger als hoch sei. Die Frucht hat außerdem

häufig etwas Dreieckiges in Form, was im T. O.-G. XXII, S. 99, auch vom Pleißner Rambour gesagt ist und ist der sehr reich tragbare, in jedem Boden gesunde und wuchshafte Baum schon durch seine breite Krone, mit fast horizontal auslaufenden Aesten, kenntlich. Die Form, in der ihn Herr Oberförster Schmidt als Geflammten weißen Cardinal gibt, findet sich bei der Frucht wohl am gewöhnlichsten und ist meine Figur des Bürgerherrenapfels, nach noch zu klein gebliebener Erstlingsfrucht von dem in Jeinsen angepflanzten Zwergbaume gegeben. Der Name könnte noch etwas kürzer als Geflammter Cardinal gegeben werden.

Mit den beiden genannten Sorten haben sich ferner noch identisch gezeigt Bischofsmütze (Diel V, S. 32), Pleißner Sommer-Rambour (Diel VII, S. 109), Comtoirapfel, wie er besonders bei Hamburg sich häufig verbreitet findet und ist auch wahrscheinlich, nach Früchten, die sich auf der Ausstellung zu Berlin aus der Preußischen Landesbaumschule fanden, Diel's Ulmerapfel, (Diel IV, S. 87), dieselbe Frucht, die ich außerdem noch aus Ungarn als Triuchlaki, (Dreieckiger Apfel) und aus Vilvorde in Belgien durch Herrn Clemens Rodt als Pomme du Clocher erhielt. Vielleicht sind, nach Früchten die sich in der Berliner Ausstellung fanden, auch noch die Diel'schen Früchte, Meißner Gerstenapfel (Diel VII, S. 204) und Großer gestreifter Hermannsapfel (Diel VII, S. 99), dieselbe Sorte; jedoch beschreibt Diel den letztern ziemlich stark geröthet, wenn gleich die als flach und breit geschilderte Krone neben andern Umständen auf die vermuthete Identität hinweiset. Es ist auch in der Monatsschrift 1863 S. 41 von mir angegeben worden, daß Diels Hoheitsapfel = Geflammter Cardinal sei. Dies gründete sich aber nur auf Früchte, die aus Herrenhausen in Berlin mit ausgestellt waren, wohin die Frucht von Diel falsch gekommen sein wird, wie denn auch im Jenaer Teutschen Obstcabinet als Hoheitsapfel fälschlich der Geflammte Cardinal abgebildet worden ist, und brachte mein von Diel bezogener Hoheitsapfel eine ganz andere, rothe, mit der Beschreibung stimmende Frucht. Jahn hat, Monatsschrift 1863, S. 40, nicht nur den Pleißner Sommer-Rambour, sondern auch den Eggermont (Handbuch I, S. 405) und Großen Schlosserapfel (Diel Catal. 2te Forts. S. 10) als mit dem Geflammten Cardinal wohl identisch in Anspruch genommen, und neigt, Monatshefte 1865 S. 202, auch Herr Senator Doorenkaat zu Norden sich zu gleicher Ansicht über den Großen Schlosserapfel. Beide Früchte sah ich lange nicht und konnte

noch nicht näher vergleichen, Eggermont scheint mir jedoch eine etwas feinere Vegetation zu haben, (mag aber in der Abbildung im Teutschen Obstcabinet Nr. 44 als Geflammter Cardinal in Anspruch genommen werden), und den Großen Schlosserapfel bezeichnet Diel als Winter-Apfel und habe ich ein paar geerndtete unvollkommene Früchte wenigstens als sehr haltbar in der niedergeschriebenen Notiz bezeichnet. Gegen die Identität des Pleißner Sommer-Rambour mit Geflammtem Cardinal hat Herr v. Bose, Monatsschrift 1863, S. 343, sich entschieden erklärt und mag das dort Gesagte noch weiter genau beachtet werden. Er behauptet nach den Resultaten der in Görlitz ausgestellt gewesenen und von ihm untersuchten Früchte der als identisch in Anspruch genommenen Sorten und nach Früchten seiner Bäume des Pleisner (wie richtig geschrieben werden müsse*) in Emmaburg, daß der Pleisner Sommer-Rambour sich entschieden zur hohen Form neige, stärker gestreift sei, etwas Rost zeige, mehr Säure im Geschmack enthalte und namentlich die Reifzeit beider weit auseinander liege, da der Pleisner in Görlitz noch hart gewesen sei und in Emmaburg, wo er ihn seit 20 Jahren kenne und 20 Bäume davon habe, bis Mitte Januar und selbst oft noch 4 Wochen länger dauere. Der Pleißner Sommer-Rambour ist allerdings auch im Teutschen Obstgärtner XXII, Taf. 9, hoch aussehend, etwas walzenförmig dargestellt und wird in der Beschreibung S. 97 gesagt, daß die vollkommeneren Früchte diese Form gewöhnlich hätten, doch wird nicht nur hinzugesetzt, daß die Frucht zwei Formen annehme und oft auch breiter als hoch sei, sondern es wird auch angemerkt, daß der Baum eine flache, breite Krone habe und der Apfel schon am Baume im September reife, (welche Reifzeit auch Diel VII, S. 113 und die Dauer auf 5—6 Wochen angibt), sich aber als Haushaltsfrucht bis Februar halten lasse, wiewohl er dann stippig im Fleische werde, was oft schon früher sich finde. So lange Haltbarkeit einer schon am Baume zeitigenden Frucht kann nur

---

*) Ueber die richtigere Schreibart will ich nicht streiten; unter dem Kupfer im T. O.-G. steht Pleisner Apfel, im Contexte S. 97 Pleißner Apfel und schreibt Diel ebenso verschieden im Register und bei der Beschreibung VII, S. 109. Kommt der Name vom Flusse Pleiße, wie wahrscheinlich, so wäre die vollständige Schreibung Pleißener Rambour, wo aber, wie in gar manchen andern Worten das e meistens wegbleibt und ist kein genügender Grund vorhanden, ein s wegzulassen. Aehnlich schreibt man und schrieb Diel Meißener oder Meißner Winter-Citronenapfel, wieder aber schreibt er auch Beyer's Meisner Eierbirn. — Herr v. Bose will jedoch am angeführten Orte den Namen vom Lande Pleis herleiten.

in sehr guten Kellern möglich sein und auch Diel nennt VII, S. 109 den Pleißner Sommer-Rambour einen Septemberapfel für die Oekonomie und sagt, daß er eben so oft platt, als auch wieder etwas hochgebaut sei. Welche Form sich am meisten findet, hängt sehr von Boden und Jahreswitterung ab und in einem trocknen Boden herrscht die breite oder kugelige Form vor. Herr Baron v. Bose gibt ferner S. 345 die Identität des Pleisner mit dem Bürgerherrenapfel zu, sagt aber auf der andern Seite, S. 344, daß in meiner Collection in Görlitz der Pleißner, der Geflammte Cardinal und Bürgerherren-Apfel eine und dieselbe Frucht gewesen seien, daß in Jahns Collection der Geflammte Cardinal und der Pleißner verschieden gewesen seien, Müschen den Pleißner als Bürgerherrenapfel, Oberförster Schmidt als Geflammten Cardinal nur den Pleißner gehabt habe, während der Geflammte Cardinal richtig bezeichnet sich bei Graf York und Amtsrath Mayer gefunden habe. Dazu muß ich jedoch bemerken, daß ich in Görlitz den Pleißner Sommer-Rambour, den ich von Herrn Geh.-Rath Schönemann zu Sondershausen erhielt, nicht ausgestellt gehabt habe, da die Sorte seit 5—6 Jahren mir nicht trug, daß ferner Oberförster Schmidt und ich den Geflammten Cardinal und Bürgerherren-Apfel, die ich beide direct von Diel bekam, eher richtig gehabt haben werden, als andere Aussteller, die nicht direct von Diel bezogen, und endlich habe ich 4 gute Früchte des Pleisner aus Emmaburg, die ich durch die Güte des Herrn v. Bose 1865 gleich nach Michaelis erhielt, genau mit meinen beiden obgedachten Früchten vergleichen können und fand sie in Form, Zeichnung, Geschmack und Dauer, (bis Ende November; gleich nach dem Brechen in den Keller gebracht bis Mitte Dezember) in Nichts von meinen beiden gedachten Früchten verschieden. Die längere Dauer in Emmaburg wird vielleicht ebenso, wie bei dem Weißen Astracan, Eigenthümlichkeit des Bodens oder Klimas in Emmaburg sein. Nach Monatsschrift 1864, S. 49, scheint auch Lucas anzunehmen, daß in Jahns Collection der Pleißner Sommer-Rambour und Geflammte weiße Cardinal identisch gewesen seien. — Lucas fand, nach Monatsschrift 1864, S. 49, auch den in Jahns Collection mit ausgestellten Rothen Eckapfel = Geflammten Cardinal, doch kann diese Benennung kaum richtig sein, da der T. O.-G. XIX, S. 230, den auch anders abgebildeten Rothen Eckapfel, als im Dezember eßbar und bis Pfingsten saftreich bleibend, bezeichnet, wogegen Herr v. Flotow, Handbuch I, S. 54, die Reifzeit Ende Oktober bis Dezember angibt

und wobei nur fraglich bleibt, ob Herr v. Flotow die im T. O.-G. dargestellte Frucht richtig hatte.

Noch mag aus den von Herrn v. Bose am angeführten Orte gegebenen Nachrichten die Notiz hier mit aufgenommen werden, daß in der in Görlitz ausgestellten Collection der Geflammte Cardinal sich als Spanischer Grieter fand, wie er also etwa in Holland benannt wird.

23.

Calville, Fraas' Sommer, Hdb. I, S. 39. Der Nederlandsche Boomgaard gibt 7te Lieferung Nr. 29 gute Abbildung, noch größer und besonders breiter gegen die Höhe, als ich sie bisher sah.

24.

Gelber Herbstcalville, Hdb. I, S. 37. Da diese Frucht Herrn v. Flotow, der sie beschrieb, schon vor Abfassung der Beschreibung verloren gegangen war, so mußte man sie ziemlich als eine untergegangene betrachten. In den Monatsheften 1865, S. 39, berichtet indeß Herr Director Thomä zu Wiesbaden, daß die Sorte sich noch bei einer Frau Gräfin Grünne zu Eltville als Weißer Herbstcalville finde und habe ich, durch Vermittlung des Hrn. Directors Thomä, ein Reis daher erhalten. Dittrich bezog sie aus Klein Fahnern von Sickler.

Auch Diel hat einen Gelben Herbstcalvill besessen, der von ihm an Herrn Baumschulenbesitzer Lieke zu Hildesheim kam und bei Herrn Inspector Palandt zu Hildesheim in 2 schönen Hochstämmen sich findet, auch eine schätzbare, aber ganz andere Frucht ist, so daß man beide Sorten als Dittrichs Weißen Herbstcalvill und Diels Weißen Herbstcalvill wird unterscheiden müssen.

25.

Calvill, Gelber Winter und **Weißer Winter-Calvill**, Hdb. I, S. 33 und 35, sind identisch und gibt dies ein neues Beispiel, wie dieselbe Frucht auf 2 verschiedenen Stämmen merklich verschieden ausfallen kann. In der Monatsschrift habe ich bereits öfter darauf hingewiesen, daß sowohl Herr Organist Müschen, von dem Herr v. Flotow den Gelben Winter-Calville bekam, als auch ich, der ich die Sorte wieder von Herrn von Flotow's Baume bekam, beide Früchte nicht unterscheiden können, die ich meinerseits auf demselben Grundstamme des Weißen Winter-Calvills mehrmals zusammen tragend hatte. In meinem Bardowicker Garten gab ein etwas höher stehender Baum des

Weißen Winter-Calvills nicht nur kleinere, sondern auch gelbere Früchte und der Baum blieb frei von Krebs, während im feuchteren Theile des Gartens ein Baum dieser Sorte sehr krebsig war, aber größere und schönere, weißere Früchte gab. Gar häufig werden indeß immer noch beide Sorten in Reisern, als verschiedene Sorten, von mir begehrt. Der Verger des Herrn Mas bildet den Weißen Winter-Calvill Juni 1865, Nr. 9, fast hochgelb ab, so daß man zweifeln mag, ob unter Weißer Winter-Calvill und Gelber Winter-Calvill, welche Sorten auch Director Fickert in Breslau und Pastor Fischer in Kaaden in Böhmen als eigene Sorten haben, ein reeller Unterschied sei. — Diels Schwefel-Calvill und andere Früchte, die ich als Gelbe Calvillen erhielt, kenne ich noch nicht genügend, doch wird es wohl einen vom Weißen Winter-Calvill verschiedenen Gelben Winter-Calville geben.

Zum Weißen Winter-Calville liefert Arnoldis Obstcabinet, Lief. 17, Nr. 47, gute Nachbildung.

26.

Calvill, Gestreifter Herbst, Hdb. I, S. 387. Arnoldis Obstc. Lief. 23, Nr. 68, gibt treffliche Nachbildung. Auch Knoop bildet ihn I, Taf. 2, als Himbeerapfel, Calville rayé d'Automme, doch nicht gehörig kenntlich ab. Von der Société van Mons erhielt ich den, Annales III, S. 101 abgebildeten Calville malingre, der, wie Hennau bei der Beschreibung sagt, von Poiteau so benannt worden sei, weil die Frucht im September schon gern abfalle, während ich glaubte, daß er von einer Stadt Malingre in Frankreich benannt sei. Jahn vermuthete, daß dieser Calville malingre unser Gewürz-Calvill sein möge, und war ich, nach der Vegetation des Probezweiges, etwas geneigt, dieser Vermuthung beizutreten. Früchte indeß, die ich in schöner Ausbildung 1866 und 67 erhielt, zeigten sich mit unserm Gestreiften Herbst-Calvill gänzlich identisch, mit dem ich die Sorte vergleichen konnte und genau verglich und ergibt auch der nicht recht wuchshafte Baum in der Baumschule eher die Vegetation des Gestreiften Herbst-Calvills, als des Gewürz-Calvills. Man mag auch in der Abbildung in den Annales den Gestreiften Herbst-Calvill noch wohl erkennen, wenn man die Beschreibung hinzunimmt und ist nur ein sehr breites Exemplar und bei prächtigerer Färbung, als bei uns, nicht mit deutlichen Streifen, abgebildet. Ist die Identität, wie ich nicht zweifle, gegründet, so zeigt sich die große Unsicherheit aller

Annahmen über Identitäten nach Beschreibungen, da Hennau im Texte annimmt, daß der Calville malingre mit unserm Danziger Kantapfel und Braunrothen Himbeerapfel identisch sei. — Ich suchte unsern Gestreiften Herbstcalvill bisher in dem, Annales I, S. 117, von Royer beschriebenen und abgebildeten Pomme Framboise, (obgleich man ihn in der Abbildung auch wenig erkennt), da Royer als Synonym Calville rayé d'automme (Knoop) angibt. Früchte dieser Sorte, deren Reis ich von der Soc. van Mons erhielt, konnte ich noch nicht erzielen, da der erste Probezweig verdarb und kann erst nach gesehener Frucht näher urtheilen. Von Urbanek erhielt ich als Calville malingre, weiter von der Hort. Soc. herstammend eine Frucht, die große Aehnlichkeit mit meinem Rothen Apollo hatte und Jahn fand (Bericht über die Görlitzer Ausstellung S. 90), daß der Calville malingre in der Frucht-Collection aus Boskoop der Winter-Postoph gewesen sei, welcher dem Rothen Apollo wieder ähnlich ist, so daß ich meinerseits die Früchte Winter-Postoph, Rother Polsterapfel, Leberrother Himbeerapfel, Schönbecks rother Winter-Calvill und Rother Apollo noch nicht genügend unterscheide, die ich alle erst auf demselben Baume zum Tragen bringen muß. Dittrich III, S. 3, hat beim Normännischen rothen Winter-Calville (der etwa Annales IV, S. 11 abgebildet ist), als Synonym auch Calville malingre und der Lond. Catalog hat Nr. 114 einen Calville malingre und unter Nr. 115 einen Calville Normande mit dem Synonym Malingre d'angleterre, beides spät reifende Küchenäpfel. Man wird daher ganz leicht nicht herausfinden, was eigentlich und wirklich Calville malingre ist.

27.

Gewürz-Calvill, Hdb. I, S. 199. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 27, Nr. 81, sehr kenntliche Nachbildung. Von Herrn Baron v. Trauttenberg in Prag erhielt ich diese Frucht als Hyacinth-Calvill. Ferner bekam ich, nach mehrmals erbauten Früchten, dieselbe Frucht von Herrn Dr. Liegel als Dörell's Ananasapfel und ist es zu bedauern, daß Herr Dr. Liegel einigermaßen mit beigetragen hat, so viele bekannte Diel'sche Früchte unter anderen, aus Unkunde von Herrn Dörell gegebenen Namen, zu verbreiten. In der Boskooper Collection in Görlitz fand ich unsere Sorte noch als Herfst Frambos Appel. Hat Zink ihn Nr. 224 als Calville Flammeuse?

28.

Lütticher Ananas-Calvill, Hdb. IV, S. 1. Mas Verger gibt im Februar-Hefte 1866, Nr. 17, nicht recht kenntliche Abbildung.

29.

Rother Herbst-Calvill, Hdb. I, S. 4. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 16, Nr. 44, kenntliche Nachbildung nach großer, schöner Frucht und auch der Nederlandsche Boomgaard bildet die Frucht Taf. 18, Nr. 35 gut ab, wobei als Synonyme noch genannt werden Roode Rammelaar, Geldersch Present, Roode Wynappel (Nordbrabant) und Groningen), Krootappel (Nordholland), Edelkönig, Grelot, Sonnette und Pomme Violette. Als identisch mit dem Rothen Herbst-Calvill erhielt ich selbst von Diel den Großen rothen Sommer-Himbeerapfel und Edelkönig und gehört wohl auch Diels Braunrother Himbeerapfel noch dahin, von dem ich genügende Früchte noch nicht sah, was indeß auch Herr v. Flotow im Handbuche I, S. 4, annimmt.

Herr Baron v. Bose hat in mehreren Aufsätzen in der Monatsschrift, z. B. 1863, S. 198, nachzuweisen gesucht, daß der Edelkönig, Roi très noble, nicht der Rothe Herbst-Calvill, sondern eine für sich bestehende, uralte Sorte sei. Es ist darüber besonders auch nachzusehen, was derselbe, Monatsschrift 1863, S. 205, über die von Herrn Pastor Fischer in der Dorfzeitung 1863, S. 18, (später auch in seinem Obstfreunde und Obstzüchter S. 178) beschriebene und abgebildete Doxener rothe Reinette sagt, die Pastor Fischer auch Blut-Apfel hatte nennen wollen. In dem Blutapfel findet Herr Baron v. Bose seinen Edelkönig. In einer Anmerkung am angeführten Orte bemerkte ich jedoch schon, daß ich als Doxener rothe Reinette von der Societät zu Prag, (welche mit von Aehrenthal in naher Verbindung stand), ungezweifelt den in der Baumschule schon an dem schönen pyramidalen Wuchse, wie auch in der Frucht leicht zu erkennenden Purpurrothen Cousinot erhalten hätte, der dem Diel'schen Blutapfel mindestens höchst ähnlich, vielleicht aber, wie anzunehmen ich immer mehr geneigt werde, damit identisch ist. Diese Sorte, die noch viele andere Namen trägt, ist allerdings vom Rothen Herbst-Calville gewaltig verschieden und eine uralte Sorte, aber es liegen mir keine Beweise vor, daß sie unter dem Namen Edelkönig vorgekommen sei, der vielmehr, wie 1833 schon Schmidtberger, Beiträge III, S. 37, und im Handbuche auch Herr v. Flotow annahm, richtig nur den Rothen Herbst-Calvill bezeichnen wird, der auch in der Umgegend von Hildesheim allgemein Edelkönig genannt wird und den auch Christ vollst. Pomol. Nr. 12, ganz als unsern Rothen Herbst-Calvill beschreibt und von Aehrenthal Taf. 59 wie Rothen Herbst-Calvill, nur zu kugelig und zu

violettroth abbildet. Es ist indeß mir noch nicht ganz entschieden, was Herr Baron v. Bose als Edelkönig gemeint hat. In Görlitz bekam ich von ihm eine mit dem angeklebten Namen Edelkönig bezeichnete Frucht, die später bei der Untersuchung sich als Purpurrother Cousinot, (= Dozener Reinette oben), oder mindestens dieser Frucht äußerst ähnlich zeigte, (das Fleisch schien mir nur etwas feiner). Nachher sandte er mir aber als den rechten Edelkönig in 3 Exemplaren eine Frucht, die dem Rothen Herbst-Calville zwar ähnlich, aber merklich kleiner und nach dem Kelche mehr zugespitzt war. Ich hatte zwar zufällig gleichzeitig ein unvollkommen gebliebenes Exemplar des Rothen Herbst-Calvills ganz in derselben Form und Färbung ꝛc., doch kann sehr wohl Herr v. Boses Edelkönig, der auch mir nun wohl bald trägt, eine vom Rothen Herbst-Calville verschiedene Frucht sein, die jedoch mit dem hochgebauten Rothen Harlemmer Himbeerapfel, den ich noch nicht tragend hatte, näher verglichen werden muß. Es wird auch in der Schrift über die Reutlinger Ausstellung de 1867, S. 86 bemerkt, daß der in der Obstcollection aus St. Florian ausliegende Edelkönig nicht der Rothe Herbst-Calvill gewesen sei. Ich selbst habe diese Sorte dort nicht näher beachtet, und wohl für Rothen Herbst-Calvill gehalten, und erklärt auch Schmidtberger selbst, (Beiträge III, S. 37) seinen Edelkönig, der sich in St. Florian jetzt noch finden wird, für gleich mit dem Rothen Herbst-Calville.

In dem sehr unclassischen Jenaer deutschen Obstcabinette ist, Nr. 54, als Edelkönig, Roi très noble, sehr falsch eine zu den Gold-Peppings zählende Sorte abgebildet worden.

30.

Rother Sommer-Calvill, Hdb. IV, S. 385. Nachdem ich im Handbuche erst kürzlich eine ausführliche Auseinandersetzung über diese Frucht gegeben hatte, kann ich doch bereits wieder den meine Ansicht bestätigenden Zusatz machen, daß der Diel'sche Rothe Sommer-Calvill kenntlich abgebildet ist von Herrn Dr. Eneroth in der Schwedischen Pomona S. 5 mit jedoch irriger Verweisung auf Sicklers Sommer-Erdbeerapfel, ferner im Verger des Herrn Präsidenten Mas, Dezember-Heft 1865, als Calville rouge d'été, mit Bezugnahme auf Diels Rothen Sommer-Calvill und auf Calville d'été bei Duhamel, auch im Nouveau traité des Arbres fruitiers Duhamel. 1816, II, S. 7, und Converchel Traité des fruits S. 429, (welche Duhamelische Frucht ich für unsern Rothen Sommer-Calvill halte). Auch der

Nederlandsche Boomgaard bildet meine Frucht kenntlich und gestreift ab und gibt als Synonyme Roode Zommer Calville, (Knoop Taf. I; Serrurier I, S. 80), Madeleine rouge, Calville rouge d'été, (Lond. Cat. Nr. 117), Passe pomme rouge d'été, Pigeon rouge d'été, Früher rother Calvill, Sommer-Erdbeerapfel, selbst Calville d'été de Normandie, Calville hatif, Calville royal d'été, die letzten 5 Synonyme nach Serrurier. (Hat Serrurier selbst erfahren, daß Calville d'été de Normandie, den Duhamel als verschieden von Calville d'été angibt, doch mit diesem sich identisch zeigte? Es bleibt ein sehr großer Mangel der pomologischen Werke, daß die Synonyme ganz gewöhnlich ohne alle Nachweisungen nur als Behauptungen hingesetzt werden). — Auch der schwache Wuchs des Baums wird angegeben. Imgleichen sagt Herr Senator Doorenkaat zu Norden, Monatshefte 1865, S. 199, daß er den Passe pomme rouge von Jahn, und den von Schullehrer Wohlers in Langern erhaltenen Rothen Sommer-Calvill, (Wohlers bekam ihn von mir), identisch gefunden habe, aber diese Frucht von dem Rothen Sommer-Calville, wie er aus Holland stamme, verschieden sei.

Obwohl es nach meinen Untersuchungen nun feststeht, daß die Diel'schen Früchte, Rother Sommer-Calvill, Rother Sommer- und Herbststrichapfel und Veilchenapfel identisch und dem Diel'schen Rothen Sommer-Calville gleich sind, auch wohl das, was bei anderen Autoren unter diesen Benennungen sich findet, großentheils mit dem Diel'schen Rothen Sommer-Calville identisch sein wird, so habe ich doch unter den Varietäten, die ich unter den gedachten Benennungen auch von Andern erhielt, in den Jahren 1865 und namentlich 1866, 4 wirklich verschiedene, daß ich sage Spielarten des Rothen Sommer-Calvills aufgefunden, von denen ich wünschen möchte, daß man sie, wenigstens in pomologischen Gärten, neben einander, oder noch besser auf demselben Zwergbaume, anbauen und fortzupflanzen suchte und unter den hier vorgeschlagenen Benennungen behielte. Die Kennzeichen, in denen ich diese 4 Varietäten verschieden fand, zeigten sich auf demselben Zwergbaume, auf dem ich sie angebracht hatte, wie folgt:

1) Rother Sommer-Calvill; die Diel'sche Frucht des Namens; ziemlich regelmäßig calvillförmig gebaut; die Röthung beginnt gestreift und geht, je nach Jahres-Witterung und Besonnung, bis ziemlich verwaschen dunkelroth fort; das Fleisch ist schön geröthet.

2) Purpurrother Sommer-Calvill; diejenige Varietät, welche ich von Herrn Kunstgärtner Hartwig als Pomme violette erhielt. Die

Form ist ziemlich regelmäßig calvillförmig; die Röthung beginnt und setzt sich fort nicht gestreift, sondern verwaschen; die Gesammtheit der Früchte auf demselben Zweige stellt sich bald als etwas dunkler und schöner purpurroth gegen den Diel'schen Rothen Sommer-Calvill dar, wenn auch einzelne Exemplare sich weniger unterscheiden lassen; das Fleisch ist schön geröthet; die Verschiedenheit im Beginne und Fortschritte der Röthung unterscheidet beide.

3) Rother Sommer-Strichapfel, Passe pomme rouge, nach der Reifzeit eine passendere Benennung, als Rother Herbststrichapfel. Es ist dies die Frucht, welche ich durch Müschen aus Christ's Collection als Rothen Sommer-Calvill erhielt. Die Form der Frucht ist weniger regelmäßig calvillförmig, als bei den beiden vorhergehenden; die Färbung zeichnet sich gegen die anderen durch ein bemerklich helleres, freundlicheres Colorit aus; die Röthung beginnt gestreift und ist die Streifung wie etwas gelblich carmosinroth, auch die Frucht zwischen den Streifen leichter, als bei den andern, roth überlaufen. Die Röthe im Fleische ist etwas heller als bei den beiden ersten. Diese Sorte möchte wohl am ersten diejenige Frucht sein, die man als Calville royale abgebildet findet, oder im T. O.-G. IX, Taf. 19, als Rother Sommer-Strichapfel dargestellt ist.

4) Veilchenapfel; ist diejenige Sorte, welche ich unter diesem Namen durch Müschen aus Christ's Collection erhielt. Die Form ist wieder weniger regelmäßig calvillförmig, selbst etwas mittelbauchig; die Röthung beginnt und setzt sich fort verwaschen ohne deutlichere Streifen; das Roth hat etwas Düsteres und mag man sagen, daß es etwas ins Violette schillert, wird aber nicht so stark aufgetragen, als bei den 2 ersteren; das Fleisch ist ohne Röthe.

Den Geschmack bei diesen 4 Varietäten fand ich nur nach dem Grade der Reife etwas verschieden.

Will man die vorgeschlagenen Benennungen allgemeiner adoptiren, so wird man die Varietäten nach den gegebenen Kennzeichen wohl unterscheiden können. Ich glaube fast, daß der Purpurrothe Sommer-Calvill am meisten allgemeineren Anbau verdiente.

31.

Rother Winter-Calvill, Hdb. I, S. 45. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 22, Nr. 64 schöne, kenntliche Nachbildung. Eine ziemlich gute, kenntliche Abbildung gibt auch das Teutsche Obstcabinet Nr. 62. Diese Frucht wird mitunter noch, wie eine spätere Beschreibung nachweisen

wird, mit dem Normännischen rothen Winter-Calville, wie Annales IV, S. 10 geschehen ist, ja selbst mit dem Rothen Herbst-Calville verwechselt. Nach Bericht über die Görlitzer Ausstellung S. 90 fand Jahn in der Boskooper Collection einen Calville Imperiale, der = Rother Winter-Calvill war. Diese Sorte trug mir noch nicht.

Bemerken will ich noch, daß ich als Polnischen rothen Pauliner aus Diels Collection, sowohl über Herrnhausen als Frauendorf, eine Frucht erhielt, die ich 1860, wo ich gleichzeitig Früchte hatte, von Diels Rothem Winter-Calville nicht recht unterscheiden konnte. Diel erhielt seinen Polnischen rothen Pauliner von Herrn Kunstgärtner Dürr in Zywiec und beschreibt ihn in mehreren Punkten vom Rothen Winter-Calvill verschieden, bezeichnet ihn als 1/4" niedriger als hoch, zur Kugelform neigend, auf der Schattenseite mit größeren Stellen grüner, von Röthe reiner Grundfarbe, im Januar und Februar erst zeitigend und bis tief in den Sommer haltbar und in Güte vom 2ten Range. Darnach müßte man wohl annehmen, daß nach Herrenhausen und Frauendorf nicht die rechte Sorte von Diel gekommen sei, wenngleich es auffallend bleibt, daß nach beiden Orten gerade dieselbe Frucht durch gleiche Reiserverwechslung sollte gekommen sein. Verglichen was weiter unten über Nr. 117, den Rothen Polsterapfel gesagt ist. Zu den im Handbuche I, S. 45 angegebenen Synonymen des Rothen Winter-Calvills will ich noch bemerken, daß es sich bereits mehr herausstellt, daß als Calville rouge d'hyver in verschiedenen Ländern sich deutlich verschiedene Früchte finden und Diels Rother Winter-Calvill noch sehr wenig bekannt zu sein scheint. So erhielt ich als Calville rouge d'hyver von Herrn Leroy zu Angers eine Frucht, die in Güte geringer ist, als Diels Frucht, viel düsterer roth und schon äußerlich als davon verschieden sich darstellend und hat Lucas irgendwo bemerkt, daß in Frankreich Diels Winter-Postoph allgemein als Calville rouge d'hyver vorkomme. Genauer vergleichen konnte ich die von Herrn Leroy erhaltene Frucht mit Diels Winter-Postoph noch nicht. Auch von der Société van Mons und den Herrn Simon Louis zu Metz kamen als Calville rouge d'hyver an mich und nach Braunschweig Früchte, die nicht Diels Rother Winter-Calville sind, sondern eher dessen Normännischer rother Winter-Calville, wie denn die Annales IV, S. 11, bei Calville rouge d'hyver auch als Synonyme (nach Merlet und Duhamel) Calville rouge normande anführen. Als weitere Synonyme werden dabei freilich noch genannt „Calville vraie (Aechter) des allemands", also Diels Aechten rother

Winter-Calvill, was aber dann sehr irrig ist, ferner Caillot rosat und Calville rouge d'Anjou, unter welchem Namen aber Herr Martin Müller aus Straßburg eine edle Frucht in Görlitz ausgestellt hatte, die mir wieder von dem Calville rouge der Annales verschieden scheint, auch unser Rother Winter-Calvill nicht war. — Es wird also noch genauer gesichtet werden müssen, welche im Handbuche I, S. 45 angegebene Synonyme wirklich zu Diels Rothem Winter-Calville gehören.

32.

Calvill von St. Sauveur, Hdb. IV, S. 193. Schon das Handbuch vermuthet, daß die Frucht nach einem Orte benannt sei. Zehender in der Auswahl vorzüglicher Obstsorten, Bern 1865, wo er ihn Taf. 2 ziemlich gut abbildet, sagt bestimmter, daß die Sorte auf dem Gute eines Herrn Despreaux in St. Sauveur, Departement der Oise gefunden worden sei.

33.

Weißer Sommer-Calvill, Hdb. IV, S. 195. Nach Herrenhausen ist diese Frucht auch, wie ich genauer vergleichen konnte, von Diel als Weißer Sommer-Erweling gekommen und unter diesem Namen von Diel IV, S. 68 beschrieben. Außerdem wird er, wie sichtbar ist, den Weißen Sommer-Calvill noch IV, S. 236, als Weißen August-Apfel beschrieben haben. Es hat Diel wohl hauptsächlich an Zeit gefehlt, die unter den in seinem Systeme beschriebenen Sorten so zahlreich bereits aufgefundenen Identitäten selbst herauszufinden, legte auch zu viel Gewicht auf bemerkte, nicht wesentliche Verschiedenheiten unter verschieden benannten Früchten. Wie weit die Benennung Weißer Sommer-Erweling richtig war, weiß ich nicht. Knoops Sommer-Erweling I, Taf. 3, hat zerstreute rothe Streifen und reift im Oktbr. und Novbr.; Knoops ganz weißer Süßer Erweling reift erst im Novbr. und Dezbr. — Jahn will bei seinem Kirchmeßapfel IV, S. 179, vermuthen, daß diesen Knoop als Zommer or Herfst Erweling habe. — Hogg beschreibt den Weißen Sommer-Calvill S. 48 sehr kenntlich als Calville blanche d'été, unter Beziehung auf Knoop Taf. I, und Diels Kernobstsorten, auch auf Jardin Francais 1653, S. 106, wo er sich schon als Calville blanc finde. Die Boskooper Fruchtsorten haben als Synonym noch Madeleine blanche.

34.

Cardinal, Rother, Hdb. I, S. 111. Monatshefte 1865, S. 312, nimmt Herr Professor und jetziger Schulrath Lange an, daß der dort

bekannte Grauapfel der Rothe Cardinal des Handbuchs sei, was auch im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 142 gesagt ist, und daß auch Agricola auf seinem Probebaume den Braunen und den Grünen Käsapfel, den Christ beschrieben, mit dem Grauapfel identisch gefunden habe. Den Grauapfel erhielt ich von Herrn Schulrath Lange und wird nach der eigenthümlichen Färbung ächt sein, doch habe ich nach den freilich nur erst Einmal erbauten Früchten Identität mit meinem Diel'schen Rothen Cardinal nicht in Anspruch genommen, und noch verschiedener sind der Braune und Grüne Käsapfel, wie ich beide von Diel allerdings erst durch Bödiker und über Herrenhausen erhielt.

35.

Charlamowsky, Hdb. I, S. 95. Arnoldis Obstcabinet Lief. 6, Nr. 16 gibt gute Nachbildung, wie auch der Nederlandsche Boomgaard Taf. 17, Nr. 33, ihn als Charlamowsky gut, nur für unsere Gegend zu matt geröthet darstellt. Ronald, Pyrus malus, Taf. 6, (Taf. 17 im Handbuch ist Druckfehler), gibt unter dem Synonym Duchesse of Oldenburg gute Abbildung, und das Rouenner Bulletin S. 183 und die Annales VII, S. 49, auch Lindley's Pomologia Brittanica Taf. 10, (hier zu grün und zu fein gestreift dargestellt), geben ihn unter dem Namen Borowitzky. Unter beiden Benennungen erhielt auch ich selbst diese kenntliche Frucht, die Duchess of Oldenburg, sowohl durch Urbanek von der Hort. Soc., als von J. Booth in Flotbeck. Die Annales IV, S. 81 bilden als Duchesse d'Oldenbourg die Frucht viel weniger gestreift ab, als der Charlamowsky gewöhnlich erscheint, sagen indeß, daß der Apfel aus Rußland abstamme, von Kirke unter diesem Namen verbreitet sei, und sprechen die Angaben im Allgemeinen, namentlich Reifzeit und Geschmack für den Charlamowsky.

36.

Citronenapfel, Winter, Hdb. I, S. 191; Diel VI, S. 264, und **Königsreinette**, Diel A-B 2, S. 127, welches Citat im Handbuche vergessen ist. — In der Monatsschrift 1864, S. 118, gedenkt Herr Baron v. Bose einer in Görlitz mehrfach ausgestellt gewesenen, äußerst paradirenden Königsreinette, welche er näher schildert, und dabei hinsichtlich der im Handbuche S. 191 angegebenen Identität der Diel'schen Königsreinette mit dessen Winter-Citronenapfel bemerkt, daß er die Diel'sche Königsreinette in Diels Heften nicht habe finden

können, um näher zu vergleichen. Auch Jahn gedenkt Monatsschrift 1863, S. 89, einer Königsreinette aus einer benachbarten Vereins-Baumschule, die weder die Diel'sche Königs-, noch die Königliche Reinette sei, auch nicht Diels von mir beschriebener Winter-Citronen-Apfel, sondern nach dem Geschmacke Fromm's Goldreinette sein werde, die in Form und Färbung sehr veränderlich sei, und mit dem Böhmischen Borsdorfer (Großen Böhmischen Borsdorfer? O.) identisch sei. Er gedenkt noch einer von Augustin Wilhelm in Luxemburg erhaltenen Reinette Royale, die auch die Königsreinette nicht sei, sondern eher die Reinette de Gomont, Illstr. Handb. I, S. 457. Aus früherer Zeit besitze er endlich noch eine Reinette Royale, die auch Diels Königliche Reinette nicht sei.

Die Reinette Royale oder Königliche Reinette muß immer von der Königsreinette unterschieden werden, und gibt es auch nach meiner Ansicht mehrere Früchte als Royale, Royale d'Angleterre etc. benannt, die von Diels Königlicher Reinette, in der ich die Dühamel'sche Frucht des Namens mit Diel suche, verschieden sind.

Die in Görlitz ausgestellte Königsreinette sah ich, zu viel in Anspruch genommen, leider nicht, um über diese urtheilen zu können, scheint aber doch nach den Angaben über die Frucht von Diels Königsreinette genügend verschieden. Meine Angaben beim Winter-Citronenapfel im Absatze Literatur sind derzeit auch bei den fraglichen Früchten, um genügende Nachricht zu geben, noch zu kurz ausgefallen, und muß ich noch Folgendes über die statuirte Identität bemerken. Es ist in Hinsicht der in Görlitz ausgestellten Königsreinette zunächst zu fragen, ob diese, oder die Diel'sche Frucht richtig benannt war. An das, was Diel angegeben hat und man direct, oder aus guter Quelle daher erhielt, muß man, bei den im Allgemeinen genauen Diel'schen Beschreibungen, immer zunächst sich halten und ohne genügenden Grund davon nicht abweichen, wenn man nicht auf ein zu unsicheres Terrain sich begeben will. Leider fand ich gerade in Diels Beschreibungen der gedachten beiden Früchte, wie ich sie aus mehreren Quellen erhielt und daher nicht zweifeln kann, daß ich sie richtig erhielt, merkliche Verschiedenheiten von Diels Beschreibungen, was einzeln allerdings sich findet, (z. B. beim Virginischen Rosenapfel), aber glücklicher Weise doch nur selten vorkommt. Diel erhielt seine Königsreinette von Stein in Paris als Reinette du Roi, und lobt die Frucht am angeführten Orte sehr, rechnet sie auch zu den Goldreinetten. Ich bekam, wie im Handbuche angegeben ist, den Winter-Citronenapfel von

Diel direct und nochmals von Diel durch Bödiker ganz überein, zeigte sich jedoch immer ziemlich stark geröthet, sonst aber mit der Beschreibung stimmend, die Königsreinette aber nicht nur direct von Diel, sondern auch von Diel über Frauendorf und nochmals von Bödiker. Diese 3 trugen öfter und selbst auf demselben Probebaume ganz überein und waren von dem Winter-Citronenapfel nicht verschieden. Ja ich fand die Königsreinette auf der Ausstellung zu Gotha auch eben so unter drei Collectionen, namentlich von Lucas und Herrn Hofgärtner Schoch, die ich mitnahm und im Winter mit meiner Königsreinette nochmals genau vergleichen konnte, so daß ich wohl berechtigt war, die Identität beider Früchte anzunehmen. Es bleibt für die Forschungen Anderer wohl lehrreich, daß ich nach wiederholten Trachten die Königsreinette nur Einmal in der, von Diel als sehr ähnlich angegebenen Form der Diel'schen Weiberreinette, (Pariser Rambour-Reinette; richtiger ist Pomme Madame die Orleans-Reinette), sah und auch 1857 folgende Abweichungen notirte: 1) mit Weiberreinette keine Aehnlichkeit; 2) Kelch geschlossen, nicht ziemlich offen, was er jedoch bei Diels sehr vollkommenen Früchten gewesen sein mag; Kelchsenkung weder tief, noch schüsselförmig, die Rippen über die Frucht auch nicht calvillartig; Stiel nicht $^3/_4$, sondern nur $^1/_2$" lang; 4) Rost in der Stielhöhle theils nur mäßig und nur bei einzelnen stärker, erstreckte sich aber keineswegs über die ganze Stielwölbung; 5) Rostfiguren oder gar Rostüberzüge fanden sich nicht, sondern nur Anflug von Rost; 6) Punkte auch in der Röthe sehr sichtbar als etwas feine gelbliche Dupfen, wie beim Winter-Citronenapfel; Röthe ganz wie angegeben, aber die Frucht gleicht nicht den Goldreinetten; 7) Fleisch nicht ungemein saftreich und Geschmack nicht erhaben weinartig, sondern ganz wie beim Winter-Citronenapfel; 8) Kelchröhre ein breiter, aber nicht bis aufs Kernhaus herabgehender Kegel. — Hat Diel, wie man annehmen mag, seine Beschreibung der Königsreinette nach den vorliegenden Früchten genau gemacht, so beschrieb er sie vielleicht nur nach Früchten aus einem besonders günstigen Jahrgange, *oder Boden und Unterlage ließen sie in seinem Garten besonders vollkommen ausfallen.* — Das auffallendste Beispiel einer Abweichung von Diels Beschreibungen habe ich bei Büttners schwärzlich schillernder Goldreinette gefunden, wie das eine bereits concipirte Beschreibung dieser schätzbaren Frucht demnächst darlegen wird, die ich aber dennoch als ächt betrachten muß, da ich sie aus 4 guten Quellen überein erhielt; doch wiederhole ich nochmals, derartige beträchtliche Abweichungen fand ich bei den von

Diel erhalten Früchten nur sehr einzeln. — Bemerken will ich noch, daß Herr Mas im Verger 1865, Juniheft, Nr. 12, eine Reinette du Roi hat, die einem Winter-Citronenapfel auch ähnlich ist, doch trug sie mir noch nicht. Herr Gutsbesitzer Clemens Rodt sandte mir einen aus Prag stammenden Winter-Citronenapfel ohne alle Röthe, jedoch paßten andere Eigenschaften der Frucht nicht auf Diels Winter-Citronenapfel und mochte man darin eher den Meißner (Winter-) Citronenapfel (Diel IX, S. 196) finden, den ich von Herrn v. Flotow nicht bekommen konnte und ihn erst jetzt durch die Freundlichkeit des Herrn Rodt erhielt, den auch Herr v. Flotow, Handb. I, S. 371, fast ohne Röthe beschreibt, während aber Fleisch und Geschmack edler sind, als beim Winter-Citronenapfel, Geschmack auch nach Diel etwas alantartig, wobei wieder Diel beim Meißner Winter-Citronenapfel beträchtliche Röthe angibt, dennoch aber Herr v. Flotow, der auch der von Diel angegebenen stärkeren Röthe hätte gedenken sollen, diese Diel'sche Frucht richtig gehabt haben mag. Ich bekam von Herrn Rodt einen Winter-Citronenapfel noch aus einigen andern Quellen und habe diese Sorten sofort auf Probebäume gesetzt. Leider wird dabei nicht fest stehen, ob auch diese Sorten direct von Diel bezogen wurden, worauf hinsichtlich der Genauigkeit und Ergiebigkeit der Forschungen sehr viel ankommt. Es werden mit Winter-Citronenapfel wohl manche Früchte benannt, z. B. nach Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 91 der Winter-Quittenapfel. Jahn will daselbst auch den Boikenapfel mit dem Winter-Citronenapfel zusammenstellen', der aber ein merklich anderer ist.

37.

Cousinot, Purpurrother, Hdb. IV, S. 243 und **Großer rother Pilgrim,** IV, S. 331. Der schon in der Baumschule sehr kenntliche, pyramidale Wuchs des Baums, und Früchte, dir Herr Sanitätsrath Jahn mir 1865 sandte, haben, wie Jahn schon nach meinen Früchten des Purpurrothen Cousinot vermuthete und ich jetzt auch durch nähere Vergleichung ermitteln konnte, beide genannten Sorten als identisch erwiesen. Diese äußerst weit verbreitete und sehr reich tragende, höchst schätzbare, in Arnoldis Obstcabinette, Lief. 29, Nr. 87, nachgebildete Frucht findet sich unter noch gar manchen andern Benennungen. Diel beschrieb ihn, außer den schon im Handbuche angeführten Synonymen, noch als Engl. Büschelreinette, Rhoner, (den ich 1865 von Herrn Clemens Rodt wieder in Frucht erhielt und wesentlichen Unterschied nicht

fand) und wohl auch Blutapfel, auch unter dem wenig passenden Namen Carmosinrother Kastanienapfel (Diel X, S. 55), wie er von Diel nach Herrenhausen kam, wo er schon oft trug, und, mit der Beschreibung stimmend, sich mit dem Obigen identisch zeigte. Vielleicht kommt er in Frankreich wirklich unter den Chataigniers vor. In der im Teutschen Garten-Magazine 1807, Taf. 7, als Rothe Reinette abgebildeten Frucht kann man den Purpurrothen Cousinot auch wohl erkennen, und fand sich 1867 in der Ausstellung zu Reutlingen der Purpurrothe Cousinot auch 3 mal als Rothe Reinette. Was indeß die Pomona Francon. Taf. 29 als Rothe Reinette hat, ist sichtbar eine andere Frucht und ist schon an sich zu vermuthen, daß dieser Name mancherlei Früchten beigelegt sein werde, *wie man zum Ueberflusse* aus Dochnahls Führer S. 351 und 355 ersehen kann, wo der Obige sich unter Nr. 772 als Gemeine Reinette, Rothe Reinette, vielleicht auch (namentlich nach der Dauer, 1 Jahr), unter Nr. 746 als Rothe Reinette schlechtweg findet, welcher nichts näher bestimmende Name als Synonym auch noch bei Dochnahls Nr. 747, dem Purpurrothen Cousinot vorkommt. Aus der Boskooper Collection erhielt ich in Görlitz den Obigen auch noch als Roode Schager und Roode Zoete. (cf. Monatsschrift 1864, S. 5). — Den Blutapfel schließlich doch mit dem Obigen gleichfalls zusammen zu werfen, bin ich dadurch geneigter geworden, daß ich bei dem Purpurrothen Cousinot, namentlich 1864, auch schon gelbliche Rostfiguren fand und mehr oder weniger (oft auch beim Purpurrothen Cousinot und Blutapfel ganz fehlende) Röthe im Fleische, etwas edlerer oder weniger edler Geschmack nach Boden und Jahrgängen wechseln. Den Wuchs des Blutapfels finde ich indeß in den Baumschulen immer noch etwas weniger pyramidal, und Monatshefte 1865, S. 196, setzt Herr Senator Doorenkaat zu Norden den Blutapfel in den ersten Rang.

38.

Cyderapfel, Harrisons, Hdb. IV, S. 189. Hinsichtlich des Harrisons Newark bemerke ich noch, daß Newark eine Stadt in New Jersey in Amerika, an der Mündung des Hudson ist, wo also die Frucht wohl entstand.

39.

Doodapfel, Hdb. IV, S. 265. Nach Angabe eines Sprachkenners bedeutet Dood und Doodte so viel als Tute, wornach der Name also

einen Apfel mit tiefer Kelchsenkung bezeichnet, ähnlich wie Tiefblüthe und Tiefbutzer.

40.

Eckapfel, Rother, Hdb. I, S. 53. Monatsschr. 1864, S. 49 gibt Lucas die Nachricht, Jahn habe in Görlitz mehrere, mit dem Gestammten weißen Cardinal gleiche Früchte zusammengestellt gehabt, darunter auch den Rothen Eckapfel. Dem widerstreitet indeß nicht nur die Abbildung im T. O.-G. XIX, S. 230, sondern auch die späte Reifzeit, eßbar im Dezember und bis Pfingsten saftreich. Eher könnte eine Frucht ächt sein, die mir Herr Baron v. Bose 1865 als Rothen Eckapfel sandte, wenn er auch dem Abgebildeten in Form und Schönheit nicht ganz gleich kam. Auch was Herr von Flotow im Handbuche als Rothen Eckapfel beschreibt, hat nicht ganz die Form der Abbildung im T. O.-G., (was freilich nicht wesentlich ist), und gibt die Reifzeit gleichfalls weit früher an, Novbr. und Dezbr. Ist eine Frucht durch richtig benannte Reiser nicht continuirlich fortgepflanzt und der Nachwelt überliefert worden, so muß die Sorte meistens als verloren betrachtet werden und wird es unendlich schwer sein, sie ächt wieder aufzufinden. Woher Herr v. Flotow den Rothen Eckapfel erhielt, sagt er nicht, welche Notiz in den allermeisten Werken fehlt, sonst könnte man daraus noch etwas schließen. Ich erhielt die Sorte von Herr v. Flotow gleichfalls, sah aber erst 1868 eine wohl noch unvollkommen gebliebene Frucht.

41.

Eckenhagener, Weller's, Hdb. I, S. 279. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 6, Nr. 15, kenntliche Nachbildung.

42.

Eiserapfel, Rother, Hdb. IV, S. 353. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 10, Nr. 26, unter dem ursprünglich nach Diel gegebenen Namen, Rother 3 Jahre dauernder Streifling, sehr kenntliche Nachbildung.

In der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection fand ich diese Frucht als Doubelde Zuure Paradys, wie sie auch der Niederländische Baumgarten Taf. 3, doch nur ziemlich kenntlich abbildet. Als Zoete Paradys nahm ich aus dieser Collection noch eine andere Frucht mit, die ich von dem Zuure Paradys kaum unterscheiden konnte,

und auch Jahn meint, Monatshefte 1865, S. 354, daß er beide nicht wohl habe unterscheiden können.

43.

Erdbeerapfel, Englischer, Hdb. I, S. 429. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 8, Nr. 21, gute Nachbildung.

44.

Erzherzog Anton, Hdb. I, S. 171. Diese Frucht ist in Mas Verger Nr. 13, wohl ungezweifelt ächt und ganz kenntlich abgebildet. Von Herrn Dr. Liegel erhielt ich unter diesem Namen eine gänzlich andere, aber falsch benannte Frucht, und an Jahn kam von Liegel, nach Früchten, die Jahn mir 1865 sandte, dieselbe Sorte.

45.

Esopus Spitzenburgh. Im Handbuch I, S. 523, ist nicht die rechte Sorte gegeben, die sich erst Handbuch IV, S. 389, findet.

46.

Faßapfel, Hdb. I, S. 397. Die im Handbuche gegebene Figur stimmt nicht genügend mit der Faßform, welche mein direct von Diel bezogener Faßapfel zeigt. An Diel kam die Frucht von Herrn Professor Crede in Marburg, und ist daher nicht zu zweifeln, daß er die rechte, bei Marburg verbreitete Frucht hatte. Die von Herrn v. Flotow gegebene Beschreibung weicht von der Diel'schen in einigen Punkten ab, mit der meine Frucht besser stimmte. Die Schale war oft fein fettig; Punkte fand ich gleichfalls fast gar nicht, oder nur zerstreut; Kelch war nicht offen, sondern geschlossen und saß in ziemlich tiefer Senkung, mit schönen, oft starken Beulen umgeben, von denen mehrere calvillartig über die Frucht hinliefen, so daß auch der Querdurchschnitt Kanten anzeigte. Einzelne Erhabenheiten traten stärker vor und verdarben oft die Form. Stiel war, was Diel hervorhebt, holzig, dünn, $^3/_4$″ lang, dagegen fand ich die Fächer des Kernhauses nicht immer sehr weit offen, welche Abweichung aber bei Früchten in meiner Gegend öfter gegen Diels Angaben eintritt. Auch ich fand allerdings, daß der Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin lag, doch hatte ich auch gar nicht selten Früchte, die den Bauch in der Mitte zeigten und nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig abnahmen, an beiden Enden etwas abgestumpft, welche Form auch die Birn Tonneau zeigt.

Die im Handbuche S. 398 angegebene Vegetation, die nie fehlen sollte, ist beim Druck von mir, nach Diels Angaben, hinzugefügt worden.

47.

Fleiner, Kleiner, Hdb. I, S. 177. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 22, Nr. 61, gibt gute Nachbildung. Wahrscheinlich ist diese Frucht identisch mit Diels Großem Winter-Fleiner.

47 b.

Königsfleiner, Hdb. I, S. 181. Die Monatshefte geben 1867, S. 257 kenntliche, gute Abbildung.

48.

Frauen Rothacher, Hdb. IV, S. 59. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 25, Nr. 77, Nachbildung.

49.

Fündling von Bedfordshire, Hdb. IV, S. 93. Ronald Pyrus malus, Taf. 28, Fig. 3, hat die Frucht von Größe als die von mir gegebene Figur; sie wird aber auch merklich breiter abgebildet und selbst flachrund, wie ich von der Ausstellung zu Berlin eine Frucht mitbrachte. Verglichen Mas Verger 1865, Nr. 2; Buch der Welt, 4te Lieferung, Stuttgart 1863, (ganz flachrund). Auch v. Bose gibt die Figur Monatsschrift 1864, S. 230, merklich größer und breiter, als sie im Handbuche erscheint.

50.

Fürstenapfel, Grüner, Hdb. IV, S. 377. Arnoldis Obstcabinet gibt Nachbildung Lief. 26, Nr. 75. Viele Früchte bleiben ohne Streifen und sind bloß leicht geröthet. Es ist noch anzumerken, daß ich aus Booths Collection eine dem Obigen gleiche Frucht unter dem Namen Rosenhänger (Rosenhäger? O.) erhielt, und weiß ich noch nicht, ob dies etwa der Holsteinische und Dänische Rosenhäger ist, oder ich die Sorte falsch erhielt.

51.

Gewürzapfel, Englischer, Hdb. I, S. 73. Die Frucht hat auch in Jeinsen, wie früher in Nienburg, sich als höchst fruchtbar gezeigt, hält sich indeß zu wenig lange und behält den Fehler, daß sie

auf dem Lager leicht stippig im Fleische wird. Man muß sie daher zu dem im Handbuche angegebenen Zwecke etwas rasch verbrauchen, kühl aufbewahren und eher zu früh, als zu spät pflücken.

Bei der Literatur ist noch anzumerken, daß unentschieden bleibt, unter welchem Namen die Sorte bei Hogg und im Londoner Cataloge vorkommt. Hogg hat S. 186 einen Spice Apple, den er mit Diels Weißem Engl. Gewürzapfel identificirt, (welche Frucht durch Rentmeister Uellner als Spice Apple von Kirke an Diel kam), und bemerkt Hogg, dieser sein Spice Apple sei nicht der des Lond. Catalogs, sondern der, welchen Kirke zu Brompton gebaut habe, und welchen Diel X, 34 beschrieben habe. Hogg irrt sich in seiner Ansicht aber sicher, indem dieser Hogg'sche Spice Apple breite, karmosinrothe Streifen an der Sonnenseite haben soll, während Diels Frucht diese nie zeigt, meistens einfarbig bleibt mit nur etwas gelberer Sonnenseite und höchstens einen leichten Anflug von Röthe hat. Die Zeitigung gibt Diel im November an und halte dieselbe sich den Winter hindurch und so setzt auch Hogg bei seinem gedachten Spice Apple die Reifzeit November to February. Meinerseits bekam ich Diels Weißen Engl. Gewürzapfel direct von Diel und stimmt die Frucht, bis auf frühere Reifzeit mit Diels Angaben sehr, zeitigte aber in warmen Jahren schon Anfangs Oktober, ja wurde nicht selten schon im September mürbe und hielt sich selbst im Keller nicht viel über November, nie bis März. Hogg hat S. 76 noch einen Early Spice Apple, der im Lond. Catal. 3te Ausgabe (die ich besitze) unter Nr. 786 als Early Spice vorkomme, der mit Diels Beschreibung in manchen Stücken stimmt, freilich aber schon in der ersten Augustwoche reifen soll. Man könnte unter diesem Early Spice auch etwa unsern Sommer-Gewürz-Apfel suchen, den man unter anderem Namen bei Hogg auch nicht auffindet, obwohl es auffallen muß, daß er in England nicht bekannter sein sollte. Es gibt überhaupt mehrere Spice Apples in England und hat der Londoner Catalog S. 4 einen Spice Early, Spice Scarlet, Spice Sweeting, Spice Wood und unter Nr. 785 noch einen Spice Apple mit den Synonymen Armomatic Russet, Brown Apple of Burnt Island, Rooks Nest Apple, Brown Spice, Burnt Island Pippin. Dieser letzte wird Diels Engl. gewürzhafter Russet sein, den Diel von Loddiger als Aromatic Russet erhielt. Es kommt bei Knoop Taf. 1, ein Englischer Carolin, Caroline d'Angleterre vor, der unsere Frucht wohl sein könnte. Hogg hat aber als Caroline S. 57 eine ganz andere, nach Lady Caroline Suffield benannte Frucht,

Diel hat die oben genannte Knoop'sche Frucht als Gelber Englischer Carolin, VII, S. 21, wo die Beschreibung auf unsern Engl. Gewürz-Apfel sehr paßt, so daß beide identisch sein dürften. Frucht des Gelben Englischen Carolin sah ich leider noch nicht, doch trägt die Sorte wohl bald. Diel unterscheidet davon sehr einen aus England erhaltenen Weißen Englischen Carolin, X, S. 59, den er aber doch ziemlich ganz eben so beschreibt und damit identisch sein dürfte. Diese Sorte erhielt ich leider falsch. — Möglich ist auch Knoops Jungfern-Gewürzapfel, Taf. IV, unsere Sorte, wo Figur und Angaben auch noch ganz gut passen.

52.

Sommer-Gewürzapfel, Hdb. I, S. 203. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 22, Nr. 62, gibt gute, kenntliche Nachbildung. Der Niederländische Baumgarten gibt Lief. 7, Nr. 27, ganz kenntliche Abbildung unter dem Namen Zommer-Aagt und mein von Herrn Wilhelm Ottolander in Boskoop erhaltener Zommer-Aagt bestätigte, durch 1865 erbaute Früchte, die Identität. Auch Herr Doorenkaat zu Norden fand, nach Monatshefte 1865, S. 195, diese Identität. Der Name Sommer-Agatapfel paßt aber wenig für die Frucht und wird ohne Zweifel richtiger und schon von Knoop vom Sommer-Kronenapfel gebraucht, (siehe diesen). Ich halte mich auch überzeugt, daß unser Sommer-Gewürzapfel sich schon bei Knoop, Taf. 1, als Weißer Gewürzapfel (Witte Kruid Appel) findet, wo er in Form ganz gut, nur fehlerhaft zu weiß illuminirt, dargestellt ist, mit dem aber gleich nachher der Palästiner-Apfel wohl für gleich gehalten wird, so daß die Benennung Zommer-Aagt nicht hätte adoptirt werden sollen, zumal die im Boomgaard angegebenen Synonyme auf den Knoopischen Witte Kruid Appel hinweisen, wo auch in den Boskooper Fruchtsorten 1ste Reeks steht Blanke Tulpappel, Tarwappel, Zijden Hemdje, Oogst-Appel, Pypappel. Die Frucht kommt auch selten so stielbauchig und konisch vor, als sie im Boomgaard erscheint, während jedoch gestanden werden muß, daß auch die Figur des Handbuches von mir nach nicht gehörig charakteristischer Frucht entnommen ist, und gute Früchte höher gebaut und fast mittelbauchig, doch nach dem Kelche etwas stärker abnehmend erscheinen, als nach dem Stiele.

Als Synonyme werden im Boomgaard, außer dem Namen des Handbuchs und Diels noch angeführt: Witte Kruid Appel, (Knoop Taf. I,) Kruideling witte (Serrurier I, S. 128), Blanke Tulp Appel,

Tarwappel, (welchen ich meinerseits, nach Knoop, wieder dem Sommer Kronenapfel beilege), Zijden Hemdje (in Westland), Oogstappel (van Noordt), Augustusapfel, (Pijappel (in einigen Gegenden von Niederland), Augustapfel (Dänemark), Palästiner, Weisse Sommer-Schafsnase, auch, (was wohl aus dem Handbuche entnommen ist), Engl. Kantapfel, Schönbecks früher Gewürzapfel, Pomme avant toutes, Foxley Russian Apple und Sommer-Postoph, unter welchen beiden letzten Namen ich unsere Frucht von Liegel erhielt, der sie auch, Neue Obstsorten, S. 16, Nr. 180, als Russischer Foxley, jedoch nach zu kleinen Früchten (1″ 11‴ hoch, 1″ 8‴ breit, wie er bei zu vollem Tragen wohl bleibt), beschrieben hat. Die Pomona Franconica hat jedoch als Sommer-Borsdorfer, Postophe d'été, Taf. XXIII, eine ganz andere Frucht und ist die Benennung vom Sommer-Gewürzapfel auch gänzlich unpassend. Auch Dittrich hat die Frucht III, S. 8 als Weiße Sommer Schafsnase mit den Synonymen Weißer Sommer-Gewürzapfel, Palästiner und Witte Kruidappel, führt aber daneben I, S 143, unter Hinweisung auf Christs Hand.-Wörterb. S. 73, noch einen hellrothen Sommer-Postoph an. Auch die Benennung Russischer Foxley wird etwa irrig sein, und muß wenigstens bemerkt werden, daß Hogg als Foxley einen von Knight aus Kreuzung eines Kirsch-Apfels mit dem Engl. Goldpepping erzogenen, sehr kleinen, jedoch gerühmten Cyderapfel aufführt, der in der Pomona Herefordiensis, Taf. 14, abgebildet ist. Dabei bemerkt Liegel am angeführten Orte, daß er den Foxley Russian Apple 1824 von Diel erhalten habe und setzt hinzu: „Soll ein neuer Engl. Apfel sein.“ — Nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 142, wird der Sommer-Gewürzapfel im Altenburgischen als Weißer Grauapfel viel gebaut. Schließlich noch die Bemerkung, daß die Frucht in pomologischen Werken das Synonym Pomme avant toutes mehrfältig hat.

53.

Glockenapfel, Herbst, Hdb. IV, S. 207. Bei **Knoop II**, Taf. 5, findet sich diese Frucht wohl offenbar als *Weiß- und Rothge-* gesprengter Schlotterapfel.

54.

Götterapfel, Hdb. IV, S. 83. Der Niederländische Baumgarten bildet, Lief. 7, Nr. 25, als Dominisca eine von der Frucht des Namens in unserm Handbuche gänzlich verschiedene Frucht ab, hochge-

baut, zum abgestumpft Konischen neigend, $2^3/_4''$ breit, $3''$ hoch, gelb, Sonnenseite goldartiger, Reife im August bis Oktober, für Tafel und Küche sehr gelobt. Ist in Form und Färbung einem Cludius Herbst-Apfel etwas ähnlich, der indeß nicht so früh zeitigt. Die Herren Herausgeber, welche die Frucht von J. Booth erhalten haben, halten sie für die rechte, was indeß ungezweifelt irrig ist, da alle Nachrichten dahin gehen, daß der Götterapfel eine rambourartige, lange haltbare Sorte ist. Liegel, welcher die Frucht zuerst, Neue Obstsorten S. 23, näher beschrieb, erhielt die Reiser überein von Diel und Burchardt in Landsberg, auch von Herrn von Hartwiß, Director der Kaiserlichen Gärten in Nikita. Daneben gab Herr Dechant Kunz zu Czernowitz in der Bukkowina ihm über die Sorte im März 1845 nähere Nachricht, schickte auch 2 Früchte mit, die zu Czernowitz erwachsen waren und schon dort etwas hartes Fleisch hätten, fügt auch hinzu, daß er vor einigen Jahren etliche solche Aepfel gegessen habe, die in Bulgarien hinter der Donau erwachsen waren, im Munde ganz zergehend gewesen seien, und ein solches Aroma gehabt hätten, daß nur die Muskatreinette ein noch durchdringenderes Gewürz darbot. Dieses Gewürz zeigt die Frucht des Handbuchs deutlich noch selbst in hiesiger Gegend, und läßt die noch hinzugefügte Angabe, daß der Götterapfel sich bis tief in den Sommer hinein hälte und doch saftreich bleibe, nicht zweifeln, daß das Handbuch die rechte Frucht gebracht hat. — Die Frucht des Niederländischen Baumgartens trug bereits 1866, und erhielt ich gleichzeitig Frucht von Herrn Senator Doorenkaat zu Norden, der die Sorte auch aus Boskoop bekam. Sie gab einen, Ende August zeitigenden, guten weißen Calvill, der Beachtung verdient, guten, etwas süßweinartigen Geschmack und einige Aehnlichkeit mit Carlus Sommer-Calvill hatte, scheint sich aber nicht lange zu halten, und verdient den Namen Götterapfel kaum.

55.

Golden Noble, Hdb. I, S. 377, und der in meiner Anleitung beschriebene Gelbe Edelapfel, der sich im Garten des Grafen v. Bennigsen zu Banteln bei Elze, woher ich die Frucht bekam, auch als Golden Noble fand, haben sich jetzt als völlig identisch erwiesen. Die deutsche Benennung ist ganz passend. Den Golden Noble erhielt ich von Herrn v. Flotow. — Arnoldis Obstcabinet, Lief. 18, Nr. 51, gibt gute, kenntliche Nachbildung. Hogg hat im Manuale Waltham Abbey Seedley als Synonym von Golden Noble, nach den Trans-

actions wäre jener nur aus einem Kerne des Golden Noble erzogen, also jedenfalls sehr ähnlich.

56.

Goldmohr, Hdb. I, S. 501. Diese Frucht, welche bei mir die im Handbuche dargestellte Größe nicht erlangte, fand sich nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung mehrfach als Negre d'oré, welchen Namen auch die Uebersetzung Goldmohr andeutet, jedoch nur durch eine etwas düstere, goldartige, oft vielen Rost zeigende Farbe, nicht ganz passend entstanden sein kann. Auch Jahn erkannte den Negre d'oré aus der Collection aus Schwetzingen für den Goldmohr, (Görlitzer Bericht, S. 87). Nach dem pomologischen Garten zu Braunschweig kam von Simon Louis als Negre d'oré eine andere kleinere, stark berostete, stark welkende, aber äußerst volltragende, graue Reinette, die auch den Namen nicht rechtfertigt.

57.

Goldgulderling, Hdb. I, S. 67. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 106 Nachbildung geben. Den Goldgulderling, (Gelben Engl. Gulderling) und Gelben Gulderling, wie ich beide Sorten von Diel direct erhielt, und mit der Beschreibung gut stimmten, fand ich einander wenig ähnlich, wenigstens leicht zu unterscheiden, habe auch den Goldgulderling nicht so hoch gebaut gehabt, wie er in der Figur im Handbuche erscheint. Ich habe bei dem Goldgulderling nur nicht völlig die von Diel angegebene Güte finden können; reiche Tragbarkeit war da. — Der gelbe Gulderling ist mehr zur Walzenform geneigt und in der Knoop'schen Figur, Einfacher Gulderling, auf Taf. 7, gut zu erkennen, der aber im Contexte wohl eher der Einfache süße Gulderling, als der gleich nachher folgende Gelbe Gulderling wird sein sollen. Leider fehlen in Knoops Werken die genauen Beziehungen vom Texte zu den Kupfern. Ich stimme bei, daß in v. Aehrenthals Figur die obige Sorte nicht zu erkennen ist, welches theure Werk überhaupt wenig wissenschaftlichen Werth hat, und bei dem der Verfasser die Arbeit sich gewaltig leicht gemacht hat, da, zu gemachten Abbildungen nach von Diel bezogenen Früchten, einfach die Diel'sche Beschreibung hinzugesetzt worden ist, mehrmals unvollkommene Früchte abgebildet worden sind, (z. B. Guckenberger Krapapfel und die Verwandten), die Beschreibung auf ein Kupfer oft nicht genügend paßt, ja einzeln Unrichtiges mit unterlaufen ist, wie z. B. zu der richtig

dargestellten Wahren Neuyorker Reinette Diels, ohne Weiteres die Beschreibung der Neuyorker Reinette, V, S. 152, hinzugesetzt worden ist, obwohl Diel selbst diese Frucht später als unrichtig benannt und für die Reinette von Orleans erklärt hatte

58.

Goldzeugapfel, Hdb. I, S. 263 und **Gelber Klosterapfel**, Hdb. IV, S. 91, werden völlig identisch sein. Von Herrn Clemens Rodt zu Sterkowitz erhielt ich in Frucht und Reisern dessen, weiter aus Dresden bezogenen, und indirect sicher von Diel herstammenden Gelben Klosterapfel ganz identisch mit dem Goldzeugapfel, und kann man diesen in den Beschreibungen von Diel und von Herrn Geh.-Rath v. Flotow im Handbuche auch recht gut finden.

Arnoldis Obstcabinet Lief. 13, Nr. 32, gibt ziemlich kenntliche Nachbildung, die nach der rechten Frucht gemacht ist. Auch Monatsschrift 1857, S. 201, gibt gute Abbildung. — Ronald Pyrus malus, Taf. 26, hat einen Drap d'or, der im Kupfer unserm Goldzeug-Apfel zwar sehr gleicht, jedoch im Oktober und November reifen soll. Die Pomona Franconica bildet als Wahren Goldzeugapfel, Taf. 23, eine ganz andere, hoch gebaute, fast abgestumpft konische Frucht ab, die vielleicht dieselbige ist, welche ich von Herrn General-Consul Lade zu Monrépos bei Geisenheim 1867 als Drap d'or erhielt. Vergleiche auch Dittrich III, S. 39, Heiliger Juliansapfel (Concombre des Chartreux, Seigneur d'Orsay) und Hoggs St. Julien, S. 177. St. Julien ist nach Duhamel II, S. 24, eine in der Normandie sich findende Varietät des Vrai drap d'or, diesem höchst ähnlich, nur etwas mehr säuerlich, welche Verschiedenheit nur im Boden liegen möge. Bei meiner Angabe im Handbuche, daß auch der Gelbe Fenchelapfel oft Drap d'or heiße, muß ich bemerken, daß eher Diels Goldartiger Fenchelapfel, (falls er mit dem Gelben Fenchelapfel nicht identisch ist), Duhamels Fenouillet jaune, mit dem Synon. Drap d'or ist. — Daß der Goldzeugapfel auch als Joseph II. neuerdings verbreitet und dieser dem Goldzeugapfel gleich sei, ist Monatsschrift 1864, S. 80 in Zweifel gezogen worden; die Identität wird aber schon durch Liegels Beschreibung, Neue Obstsorten S. 30, klar bestätigt und bekam ich den Goldzeug-Apfel als Reinette Joseph II. von Baumann, Liegel und Urbanek, fand ihn unter dem Namen auch wieder 1867 auf der Ausstellung in Reutlingen. Außerdem erhielt ich den Goldzeugapfel von Urbanek noch als Ananas-Apfel. — Im Verger des Herrn Mas ist unter Nr. 23, als Vrai

drap d'or, Goldzeugapfel, eine Frucht abgebildet, bei der ich einigen Zweifel hatte, ob es unser Goldzeugapfel sein möchte. Ein erbetenes Reis habe ich zu weiterer Untersuchung an meinen Baum gesetzt und hat allerdings dieselbe Vegetation.

59.

Grafensteiner, Hdb. I, S. 47. Arnoldis Obstcabinet, 1te Lief. Nr. 1, gibt gute Nachbildung; auch Mas Verger, Dezemberheft Nr. 4, hat hinlänglich kenntliche Abbildung, desgleichen Annales II, S. 109. Ronald Pyrus malus Taf. 40, bildet eine schöne große Frucht ab, jedoch nur mit einzelnen matten Streifen besetzt, wie er in England sich färben mag, und habe ich aus sehr nördlicher Gegend, ich meine aus Norwegen, schon ganz weiße Exemplare des Grafensteiners gesehen, die man an Reifzeit, Geruch und Geschmack wohl noch als ächt erkennen konnte. Eben so wenig recht kenntlich hat ihn Lindley Pomologia Brittannica Taf. 98. Er zweifelt, daß die Frucht, welche in England Grafensteiner heiße, dieselbe sei, als der Grafensteiner bei Christ, Hirschfeld und Mayer, zumal Mayer bestimmt erkläre, daß der Grafensteiner dem Weißen Winter-Calvill gleich sei; aus seiner Beschreibung mag man jedoch schließen, daß er unsere Sorte hatte. Auch Hovey Fruits of America II, S. 15, gibt nur ziemlich gute Abbildung. Dagegen liefert der Niederländische Baumgarten, Lief. 7, Nr. 31, gute, doch fast so rothe Abbildung, als die Färbung beim Rothen Grafensteiner sich zeigt, und gibt als Synonyme noch Strömling (Schweiz), Blumencalvill und Sommerkönig, wie er in Deutschland vorkomme. Die Boskooper Vruchtsoorten, 3te Lieferung, S. 124, führen als Synonym noch Strömling an, verwechseln aber Bödikers Liebling mit Bödikers Wildlinge, welche 2 sehr verschiedene Sorten sind und muß wiederholt werden, daß Bödikers Liebling zwar in Frucht und Vegetation vom Grafensteiner nicht wohl zu unterscheiden ist, jedoch diese Frucht von Herrn Obergerichts-Direktor Bödiker, nach der von ihm brieflich selbst gegebenen, bestimmten Versicherung, durch Kreuzung des Rothen Sommer-Rambours mit dem Weißen Sommer-Calville erzogen worden ist. Die Boskooper Vruchtsoorten, 1te Lieferung, S. 16, bestätigen dagegen meine Ansicht, daß der Grafensteiner auch als Blumen-Calvill vorkomme, wie ich ihn von Herrn Vicarius Schuhmacher zu Ramrath und von Burchhardt erhielt, und wie auch ein paar in Gotha ausgestellte Collectionen ihn enthielten. Auch Christ, Vollst. Pomologie, Nr. 5, beschreibt den Blumen-Calvill so, daß man den Grafensteiner

darin wohl erkennen mag, der sich als Blumencalvill auch wieder 1867 auf der Ausstellung zu Reutlingen fand. — Von Liegel und Dittrich erhielt ich freilich als Blumen-Calville ganz andere, doch wohl falsch benannte Sorten. — Als Synonym des Grafensteiner gibt Zehender in Auswahl vorzüglicher Obstsorten, Bern 1865, wo er, gegen die Beschreibung, die Abbildung gelb mit nur wenigen rothen matten Fleckchen gibt, noch an: Grafenapfel, Prinzessinapfel und Strömling, welch letzte Benennung in Württemberg sich aber beim Aechten Winter-Streifling findet.

60.

Grünling von Rhodeisland, Hdb. I, S. 265. Dittrich führt ihn III, S. 41, auch auf. Hovey, Fruits of America II, S. 97, gibt sichbar meine Frucht, nur größer, wie sie auch in dem Verger des Herrn Mas, 1te Lieferung, Aepfel, Nr. 4, beträchtlich größer als meine Frucht, ganz und stark grün, und auf den ersten Anblick etwas verschieden von meiner Frucht, dargestellt ist. Als Synonym gibt Hovey nach dem American fruit grower's Guide noch Hampshire Greening. Ich habe einen Grünling von Hampshire aus Frauendorf, weiter aus Amerika bezogen, sah jedoch noch keine Frucht. Der nähere Ursprung ist nach Hovey unbekannt und deutet nur auf Rhodeisland hin. Die Annales sagen im Texte, daß er dem Fall Pippin ähnlich sei. Die Sorte hat auch in letzteren ungünstigen Jahren bei mir getragen, und lobt, Monatshefte 1865, S. 342, auch Herr Slaby zu Gr. Ullersdorf in Mähren, 1200' hoch über dem Meere, in schwerem Lehm, ihre Tragbarkeit und Güte selbst in dem kalten Jahre 1864; doch werde der Baum krebsig, was bei mir noch nie der Fall war.

61.

Grünling, Sulinger, Hdb. IV, S. 21. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 108 Nachbildung geben.

62.

Grünling, Wood's, Hdb. I, S. 541. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 25, Nr. 75, kenntliche Nachbildung. Im Abschnitt Literatur ist Wood's Hurtingdon Druckfehler, statt Huntingdon. Ich besitze auch noch einen Wood's Sweet und eine Kirsche Governor Wood, und stammt unsere wirklich schätzbare, haltbare und reich tragende Sorte nicht aus England, sondern aus Amerika, Staat New Yersey ab, wie Elliott bei Wood's Grening, S. 115, sagt und als Synonyme Coate's Grening und Onstine anführt, wo zugleich bemerkt wird, daß

die Sorte zuerst von Coxe beschrieben worden sei, aus dessen Baumschule sie durch Professor Kirtland um 1820 eingeführt worden sei. Auch Elliott empfiehlt den sehr reich tragenden, gegen Witterung nicht empfindlichen, eine etwas breite Krone machenden Baum zu recht ausgebreitetem Anbau. Den Wood's Grening erhielt ich auch noch durch Urbanek von der Hort. Soc. und zeigten sich die erbauten Früchte mit der von Liegel bezogenen Sorte ganz überein.

63.

Gulderling, Süßer, Hdb. IV, S. 35. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 110 Nachbildung geben.

64.

Herbstapfel, Cludius, Hdb. I, S. 215. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 5, Nr. 13, gute Nachbildung unter dem Diel'schen Namen Cludius früher Spitzapfel.

65.

Holaart, Süßer, Hdb. I, S. 63. Aus der Collection der Herrn Ottolander zu Boskoop in Holland erhielt ich diese Frucht als Witte Zoete und als Zoete blanke Holaart eine andere Frucht, die für den rechten Knoop'schen Zoete Holaart erklärt wird, und an der Sonnenseite mäßig viele rothe Streifen zeigte. Diel erhielt indeß seine Frucht von Herrn Hagen aus dem Haag, und kann diese doch auch die Knoopische Sorte wohl sein. Als Grauwe Zoete Holaart fand sich in der Boskooper Collection noch wieder eine andere Frucht. Knoop, wie auch Diel anführt, hat bei Zoete Holaart als Synonyme Binder Zoete und Kaneel Zoete, (welches Gewürz Diel bei seinem Süßen Holaart allerdings angibt, sich jedoch bei demselben in meiner Gegend nicht findet, der fade süß schmeckt und sagt Diel, daß die Frucht in Knoops Werke von Huth zu roth gemalt sei, während in der Holländischen Ausgabe nur die eine Seite etwas roth sei. Christ im Handbuche, 3te Auflage, hat als Synonyme noch Zimmtapfel, Pomme de Canel, Kant Appel, Flaamse Holeers, Binder Zoete, welchen Letzten ich doppelt aus Holland besitze, jedoch mir noch nicht trug. Bei Witte Zoete verweiset das Register in Knoop auf Silverling und S. 17, der S. 17 als Süßer gelber Silberling (Geele Zoete) steht und Taf. 8 abgebildet ist, in dem ich doch Diels Süßen Holaart, zumal die Reifzeit in November und Dezember gesetzt wird, nicht genügend erkenne. Es kommt aber Taf. 2 nochmals ein bei der

Abbildung so genannter Weißer süßer Silverling vor, der S. 5, eben so wie S. 17 Gelber süßer Silberling, (Zoete Geele) genannt wird, von Form ganz anders und ähnlich, wie der Zoete Holaart dargestellt wird, auch gleichfalls im November und Dezember reifen soll. Von diesem, der, offenbar in erster Baumreife, ganz grün dargestellt ist, von dem aber gesagt wird, daß er reif eine gelbe Farbe habe und manchmalen an der einen Seite etwas blaßroth sei, könnte man, wenn Knoops Süßer Holaart nicht der Diel'sche wäre, eher glauben, in ihm den Witte Zoete aus der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection zu haben. Knoops Werk selbst leidet aber da an einer Unsicherheit oder Ungenauigkeit.

66.

Holländer, Doppelter, Hdb. IV, S. 39. Arnoldis Obstcabinet, 3te Lieferung, Nr. 7, gibt kenntliche Nachbildung.

67.

Jansen von Welten, S. I, S. 419. Arnoldis Obstcabinet gibt Nachbildung Lief. 15, Nr. 39, nach großer, südlich gewachsener, für durchschnittlich zu stark gerötheter Frucht, die in meiner Gegend mehr gestreift und sanft geröthet ist. Das Jenaer Obstcabinet gibt Nr. 16 leidlich gute Abbildung.

68.

Jungfernapfel, Rother, Hdb. I, S. 411. Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung, S. 45, lobt Herr Dr. Reisig ihn sehr; werde dort in großer Menge gebaut, heiße dort gewöhnlich Rothes Hühnchen, (vielleicht auch Himmelhahn, wie ich von Herrn Probst, Rect. zu Zibelle, eine Frucht erhielt? O.) werde in Massen nach Berlin gebracht, und bilde dort um Weihnachten die Hauptfrucht.

Die Figur im Handbuche finde ich etwas klein und etwas verbildet und sah die Frucht, die ich von Diel und aus Prag überein habe, etwa so und fast so groß, als den I, S. 183 dargestellten, auch ganz roth beschriebenen Kleinen Jungfernapfel Sicklers, wie auch Lucas in den Monatsheften 1866, S. 225, den Obigen größer und ganz roth, nur etwas breiter, als ich ihn hatte, abbildet. Sickler XVII, S. 83, beschreibt den Kleinen Jungfernapfel auch als ganz roth, stellt ihn jedoch auf Taf. 4 mit gelben Stellen und etwas gestreift, auch mit übergebogener Kelchspitze dar, wie ich den Böhmischen rothen

Jungfernapfel bisher nicht sah. Die Zeitigung des Kleinen Jungfern-Apfels setzt der T. O.-G. in den September, das Handbuch S. 184 selbst schon Mitte August, obwohl die Frucht, bei guter Aufbewahrung, sich bis in den Januar halte, welche Reifzeit doch wohl die von Herrn Director Fickert statuirte Verschiedenheit von dem Rothen (Böhmischen) Jungfernapfel rechtfertigt. Bisher konnte ich den Kleinen Jungfern-Apfel noch nicht erhalten.

69.

Junkernapfel, Mecklenburger, Hdb. IV, S. 181. Herr Sanitätsrath Jahn erklärte in einem Aufsatze, Monatshefte 1865, S. 70, daß diese Frucht, die er von Dr. Loeper empfing, wie ich auch bereits gefunden und Jahn darauf aufmerksam gemacht hatte, merklich gestreifte Triebe habe, und besorgt er darnach, daß möglich diese Frucht nur der Papageiapfel sein möge, (IV, S. 401). Beide Sorten bei mir auf dieselbe Pyramide neben einander gesetzt, stimmen allerdings in den Trieben mit einander gänzlich überein und hat der Obige 1866 auch bereits 2 Früchte gebracht, die dem Papageiapfel gleich waren. Die Beschreibung des Mecklenburger Junkernapfels weicht aber in Form, und namentlich in der starken Röthung, wobei das Gelb der Grundfarbe nur stellenweise zu sehen sei, und ein schönes, an der Sonnenseite sehr dunkles Karmin oder auch Karmosinroth fast rings herum aufgetragen sei, und selbst auf der Schattenseite nur matter und dünn aufgetragen erscheine, während in dem stärkeren Roth auf der Sonnenseite noch dunklere feine und gröbere rothe Streifen zu sehen seien — von der Form und Färbung des Papageiapfels gar sehr ab, und waren die Früchte des Mecklenburger Junkernapfels bei mir gelb und grün bandirt wie beim Papageiapfel, so daß, wenn Herr Dr. Loeper nicht etwa die gesandten Früchte verwechselt hat, ein merkwürdiges Beispiel vorläge, welche beträchtlichen Veränderungen in Form und Färbung durch Boden und andere Umstände herbeigeführt werden können.

70.

Kaiser Alexander, Hdb. I, S. 109. Es hat sich mehrfältig und auch mir bestätigt, daß Stoke Tulip, Präsident Napoleon, (wie ihn die Gewinnsucht neuerlichst benannt hat) und Wunderapfel, wie ich ihn durch Herrn v. Flotow aus Christ's Collection erhielt, der den Wunderapfel, Merveille du Monde, im Handbuche, 2te Ausg., S. 524 aufführt, mit dem Kaiser Alexander identisch sind.

Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 3, Nr. 6, gute kenntliche Nachbildung in gewöhnlicher Größe der Frucht vom Hochstamme. Ronald Pyrus malus Taf. 35, und die Annales IV, S. 35, bilden ihn sehr gut ab, desgleichen die Swensk Pomona des Herrn Dr. Eneroth S. 28. In der Monatsschrift 1862, S. 335, berichtet Herr Baron v. Bose, daß der Kaiser Alexander in Namur auch als Belle de Bruxelles ausgelegen habe, während nach Jahn auch die Lothringer (grüne) Reinette unter diesem Namen auslag; wie ich denn aus Neustadt an der Haardt auch eine Frucht als Belle de Bruxelles erhielt, die die Lothringer Reinette, oder Pariser Rambour-Reinette war; (ich beachtete sie nicht genauer, da ich sie für falsch benannt hielt). Im Londoner Cataloge ist der Hauptname bloß Alexander mit den Synonymen Russian Emperor und Emperor Alexander; die Annales führen als Synonyme noch an Pomme Corail, Korallenapfel, und Phonix Apple. Die zu Lyon versammelten Pomologen nannten ihn Grand Alexandre. Herr v. Flotow bekam ihn fälschlich auch als Gloria Mundi, welche Benennung durch Verwechslung mit dem Wunder-Apfel, Merveille de Monde, entstanden sein wird.

71.

Kantapfel, Danziger, Hdb. I, S. 81. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 5, Nr. 12, sehr gute Nachbildung und ist zu beachten das anfangs Lief. 2, Nr. 3, ehe ich die Prüfung der Richtigkeit der nachgebildeten Früchte mit übernahm, eine falsche benannte Frucht als Danziger Kantapfel nachgebildet worden ist. Der Niederländische Baumgarten gibt Taf. 27, Nr. 53, ganz gute Abbildung, mit etwas weniger Roth als in hiesiger Gegend sich schon findet. Als Synonyme werden gegeben: Bentleber Rosenapfel, (Deutsches Obstcabinet Lief. 7, Taf. 70), Bendeleber Rosenapfel (Müller), Calvillartiger Winter-Rosenapfel, Dittrichs Winter-Rosenapfel, Rother Liebesapfel, Rother Markapfel, Florentiner, Rubiner, Rosenhäger (Mecklenburg), Rella (bei Coburg), Saftaholms röda Winter-Rambour und Geddeholms Calville rouge, (beide in Schweden).

Daß Bendeleber Rosenapfel und auch der Lorenzapfel (Diel VII, S. 81), nichts weiter seien, als der Danziger Kantapfel, bestätigte sich mir auch durch Früchte aus Herrenhausen, wohin beide Früchte von Diel kamen. Die Gleichheit des Großen rothen Herbst-Faros (Diel IV, S. 78), statuirt auch Müschen, Monatshefte 1865, S. 68; ich selbst

hatte von diesem noch nicht genügende Frucht. Auch Jahn erklärte, Monatsschrift 1863, S. 91, den Bendeleber Rosenapfel für identisch mit Danziger Kantapfel; Jahns Zusammenstellung mit Fromms Himbeerstreifling ist aber nicht gegründet, und differirt diese Frucht, wie ich sie ächt von Diel direct erhielt, auf den ersten Anblick vom Danziger Kantapfel und ist gestreift. So viel steht fest, daß Diel den Danziger Kantapfel 8—9 Mal unter anderen Namen beschrieb, als Danziger Kantapfel, Rother Liebesapfel, Florentiner, Calvillartiger Winter-Rosenapfel, Lorenz-Apfel, (welche Identität nach Monatsschrift 1858, S. 12, auch Herr Zarnek in der Preußischen Landesbaumschule gefunden hat), Großer rother Herbst-Faros, Schwäbischer Rosenapfel, Bendeleber Rosenapfel und Dittrichs Winter-Rosenapfel, welche alle, direct von Diel bezogen, mir den Danziger Kantapfel lieferten. Wenn ich früher, (wie auch im Handbuche nach meinen Angaben mit gesagt ist), auch den Rosenfarbigen (gestreiften Herbst)-Cousinot, mit dem Danziger Kantapfel zusammen warf, so beruhte dies darauf, daß ich diese Frucht von Diel falsch bekommen hatte, (wie in einigen einzelnen Fällen allerdings vorgekommen ist, was aber auch gar nicht zu vermeiden war) und nachdem ich in Herrenhausen und durch Burchardt die richtig benannte, von Diel dahin gekommene Frucht, aufgefunden hatte, habe ich die richtige Beschreibung, Handbuch IV, S. 233, gegeben. Daß der Danziger Kantapfel öfter auch Rother Cardinal fälschlich genannt wird, wie er z. B. auch bei Braunschweig, (Monatshefte 1865, S. 215), sich findet, ist mir gleichfalls mehrmals vorgekommen. Von Herrn Kunstgärtner Hartwig in Lübeck erhielt ich jedoch als Rothen Cardinal eine sowohl von der Diel'schen Frucht des Namens, als vom Danziger Kantapfel anscheinend verschiedene Frucht, die nach der von Herrn Hartwig gegebenen Nachricht stets gestreift bleibt. Von Urbanek erhielt ich noch eine Frucht als Rosenananas, die 1865, leider zu früh abgefallen, jedoch schon kenntlich, den Danziger Kantapfel gab. Auf der Ausstellung zu Görlitz erhielt ich 1863 aus der Collection aus Danzig selbst einen dort verbreiteten, nach dem Kelche beträchtlich zugespitzten Danziger Kantapfel, der der Knoopischen Abbildung des Danziger Kantapfels gar sehr glich, in Güte des Fleisches aber geringer war, (siehe Monatsschrift 1864, S. 8). — Der Schwedische Rosenhäger (Handbuch IV, S. 423), ist eine dem Obigen sehr ähnliche, jedoch davon verschiedene und schon durch die charakteristisch weite Kelchhöhle davon zu unterscheidende Frucht.

72.

Mecklenburger Königsapfel, Hdb. IV, S. 11. Monatsschrift 1864, S. 369, führt Herr Organist Müschen einen im November reifenden, bis Februar haltbaren Mecklenburger Winter-Calvill an, der gewöhnlich dort Calville rouge heiße und im Strelitzischen Königs-Apfel genannt werde. Er glaubt darin Diels Carmin-Calville zu erkennen, und sei diese Benennung von mir ihm bestätigt. Ich erinnere mich an diese Aeußerung nicht mehr, und habe meinerseits den von Diel bezogenen Carmin-Calville vom Diel'schen (Aechten) Rothen Winter-Calville nicht genügend unterscheiden können. Den Mecklenburger Königsapfel des Handbuchs, den ich von Jahn erhielt, sah ich in Früchten noch nicht. — Monatshefte 1866, S. 372, hält jedoch auch Lucas unter den in Erfurt von Müschen 1865 ausgestellten Früchten den Mecklenburger Winter-Calvill mit dem Mecklenburger Königsapfel des Handbuchs für identisch. Die Monatshefte 1867, S. 65, geben von der Frucht Abbildung nach Früchten, die Dr. Rudolphi in Mirow sandte. Nach dieser Abbildung ist der Carmin-Calvill nicht = Mecklenburger Königsapfel. Es muß jedoch noch verglichen werden, was Herr Kunstgärtner Haedge zu Rostock über den Mecklenburger Königs-Apfel sagt, daß die Sorte in Mecklenburg Strelitz, worin Mirow liege, Rother Königsapfel genannt werde, in Mecklenburg Schwerin aber, wo diese Sorte sehr verbreitet sei, Calville rouge. Es wird zugleich bemerkt, daß es unter dem Namen Königsapfel dort 2 große Früchte gebe, zu den Schlotteräpfeln gehörend, die er in Berlin mit ausgestellt gehabt habe. Der Calville rouge erwachse im südlichen Mecklenburg zu großen, stattlichen Bäumen, werde alt, bleibe aber an der Seeküste klein und sei dem Krebs sehr unterworfen, stamme auch nicht aus Mecklenburg ab, sondern sei, was schon der Name besage, sicher aus Frankreich gekommen.

73.

Königin Sophiensapfel, Hdb. IV, S. 111. Daß Kirkes Lemon Pippin mit Königin Sophiensapfel identisch sei, kann man auch aus den Abbildungen Ronald pyrus malus, Taf. 10, Fig. 4, und Lindley's Pomologia Brittanica, Taf. 37, leicht erkennen, an welchem letzten Orte er bloß Lemon Peppin heißt, und wo schon das Citat Forsyth Treat, 7te Edition, S. 112 sich findet. Knight's Lemon Pippin ist ein anderer. — Auf der Ausstellung zu Görlitz fand sich der Königin Sophiensapfel auch als Reinette de Madeire,

aber ohne Zweifel fälschlich, da ebendaselbst in mehreren Collectionen sich noch eine andere, noch edlere und mehr kugelige Frucht des Namens fand, die nur in der eigenthümlich gelben Farbe der Schale dem Königin Sophiensapfel sehr glich, (siehe Monatsschrift 1864, S. 4). Von manchen ist neuerdings auch der Königin Sophiensapfel mit dem Quittenförmigen Gulderlinge (Handbuch IV, S. 209), verwechselt worden, der schlechter und weniger haltbar ist, und erhielt auch ich den Königin Sophiensapfel von Mehreren als Quittenförmiger Gulderling. — In der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection aus Holland lag der Königin Sophiensapfel als Blanke Zoete Renet. — Der im Handbuche mit genannte Cowarne's Queening ist nach Ronald pyrus malus, Taf. 25, Fig. 4, = Northern Greening.

74.

Der Köstlichste, Hdb. I, S. 85. Dieser in Tyrol und andern ähnlich warmen Ländern sehr delikate Apfel ist in Norddeutschland wohl ungezweifelt nur von mittelmäßigem Werthe, setzte bei mir in 5 Jahre nur 2 unvollkommen bleibende Früchte an und erhielt ich ebenso unvollkommene Früchte 1865 und 1866 auch von 3 andern Pomologen in Norddeutschland. Bei Herrn Inspektor Palandt in Hildesheim, in einem warm und günstig gelegenen Garten wurde er 1866 größer und ziemlich gut und stand fast **††.

75.

Kronenapfel, Sommer, Hdb. IV, S. 235. Der Niederländische Baumgarten bildet Lief. 7, Nr. 30, den Sommer-Kronenapfel als Sommer Cousinot ab, rundlich, zu kurz oval geneigt, gegen 2" hoch, etwas weniger breit, sanft rothgestreift, in dem ich meinen durch Burchhardt von Diel erhaltenen Sommer-Kronenapfel nicht gehörig wiedererkenne; doch mag die Frucht dennoch dieselbe sein. Als Synonyme werden, am a. O. genannt: Cuisinot d'été, Knoop I, Taf. 1, (wo der Sommer-Kronenapfel Knoops mit diesem Synonyme steht), Zommer Kroon, Zommer Aagt, welche Namen sich in Knoop im Register auch als Synonyme finden, wo auch die Benennungen Cuisinot Tulpé, Couleur de Chair und Tarw Apple sich finden, doch hat der Baumgarten und wie ich glaube unpassend als Sommer-Agatapfel, Lief. 7, Nr. 27, den Sommer Gewürzapfel abgebildet, (siehe oben diesen), dem auch irrig das Synonym Tarwappel zugegeben wird.

Das Synonym Tarwappel bedeutet Weizenapfel, die Reifzeit beider Früchte, die das Synonym haben, fällt aber nicht in die Weizenerndte.

76.

Küchenapfel, Holländischer, Hdb. IV, S. 17. Die hier gegebene Figur ist entworfen nach einer Frucht von ungewöhnlicher Form. Ronald pyrus malus, Taf. 37, bildet die Frucht stielbauchig und calvillförmig, 4½" breit und 4" hoch ab, und hatte ich in letzteren Jahren sie wiederholt eben so geformt, nur kleiner, 3½" breit, stark 3 hoch. Es war auch die Güte der Frucht später mehr zu loben und selbst schmackhafte Tafelfrucht, fast **††. Die Form ändert daher sehr ab und die regelmäßiger gebildeten Exemplare erwuchsen auf demselben Probezweige, der die Frucht zu der Figur des Handbuchs gab.

77.

Küchenapfel, Keswicker, Hdb. IV, S. 13. Der Niederländische Baumgarten gibt Taf. 19, Nr. 37, gute Abbildung.

78.

Küchenapfel, Manks, Hdb. IV, S. 185 Ronald bildet Pyr. Malus, Taf. 37, die Frucht merklich größer ab, doch bleibt diese, seit mehreren Erndten, in meinem Garten von der dargestellten Größe. Auch der Niederländische Baumgarten gibt Taf. 19. Nr. 38, Abbildung von der Größe hier erwachsener Früchte.

79.

Kurzstiel, Brühler, Hdb. I, S. 495. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 4, Nr. 10, gibt gute Nachbildung.

80.

Kurzstiel, Grauer, Hdb. I, S. 505. Diese Sorte erhielt ich direct von Diel, paßt auf die Beschreibung, zeigte sich aber, wie schon die Vegetation mich vermuthen ließ, bereits in 3 Jahren, und namentlich 1865, einem günstigen Jahre, wo die Frucht recht vollkommen wurde, aber fast ohne Rost und in der Mehrzahl der Exemplare selbst ohne Röthe blieb, völlig identisch mit Pariser Rambour-Reinette, und ein anderer Pomologe im Hannoverschen, der von mir Reiser bekam, hatte 1866 dieselbe Identität gefunden, die er durch mir gesandte Früchte belegte. Herr Dr. Lucas sagte mir zwar, als er im Dezember

1866 bei mir war, daß der Graue Kurzstiel, wie man ihn als Carbanter in Württemberg habe, sicher von der Pariser Rambour-Reinette verschieden sei, und kenne ich diese Frucht noch nicht, um über dieselbe urtheilen zu können; indeß ist hier nur von dem Diel'schen Grauen Kurzstiel die Rede, und werden wir diesen, auf den auch die Beschreibung im Handbuche I, S. 505 völlig zu gehen scheint, unter dem Namen verstehen müssen. Es scheint überhaupt die Benennung Grauer Kurzstiel nicht glücklich von Diel gewählt, da diesen Namen schon weit länger, und bei älteren französischen Pomologen der Graue Fenchelapfel trug. Die Carthause hatte zwar auch einen Gros Courtpendu gris, doch steht dahin, ob er Diels Grauer Kurzstiel war. — Diel sagt leider im 3ten Hefte seines Obstwerkes noch nicht, woher er eine Frucht bekam; doch setzt er hinzu, daß seine Frucht auch im T. O.-G. S 214 ganz ächt beschrieben und Taf. 11 abgebildet sei und mag man in dieser Abbildung die Pariser Rambour-Reinette auch wohl noch erkennen. Die Röthe ist zwar wie etwas gestreift dargestellt, doch ohne Zweifel nur durch Fehler des Malers, da der Text sagt, die Frucht sei auf der Sonnenseite in dem Grauen etwas röthlich durchzogen, was ohne Zweifel andeuten sollte, daß die Röthe durch die darüber hinlaufenden Rostfiguren hindurchsehe. Die Pariser Rambour-Reinette weicht in unwesentlichen Merkmalen, mehr oder weniger Rost, oft selbst gänzlicher Rostfreiheit, mehr oder weniger Röthe, oft gar keiner Röthe, selbst etwas im Geschmacke so mehrfältig ab, daß mehrere Synonyme derselben erst in neuester Zeit aufgefunden sind. Auch Herr von Flotow war es begegnet, daß er länger, gegen mein ihm geäußertes Urtheil, die Oesterreichische Nationalreinette nicht als identisch mit Pariser Rambour-Reinette anerkennen wollte, und für besser, als diese, hielt, während er zuletzt von der Identität sich doch überzeugte. Ebenso hielt ich meinerseits länger die Pariser Rambour-Reinette für die beste unter den jetzt als identisch betrachteten Varietäten, und namentlich die Harlemer Reinette für geringer an Güte, und ist eben nur dieser Umstand Ursache geworden, daß die Frucht, die man jetzt als mit der Reinette von Canada, wenigstens der Canada blanche, als identisch betrachtet, in Deutschland unter dem erst spät von Diel vorgebrachten Namen Pariser Rambour-Reinette, sowohl durch meine Empfehlung, als die von ihr oft versandten Reiser und unser Handbuch, in Deutschland am meisten bekannt geworden ist. Ich fand später, daß die Synonyme nach Boden, Jahreswitterung 2c. in den schon gedachten Eigenschaften sehr abänderten und überzeugte mich von der Identität, nachdem sie

alle auf demselben Probebaume trugen. — Die mit der Pariser Rambour-Reinette identische Dielsche Weiber-Reinette hat Diel falsch so benannt, und ist die Pomme Madame bei Knoop I, Tafel XI zwar einer Diel'schen Weiber-Reinette etwas ähnlich abgebildet, was Diel getäuscht haben wird, ist aber nach den im Register angegebenen Synonymen: Wyker Pepping, Hollandsche Pepping, Ronde Bellefleur, Reinette Bellefleur, die Reinette von Orleans. — Es ist möglich, daß als Grauer Kurzstiel bei andern Autoren, z. B. Knoop I, S. 23 ohne Figur, noch andere von dem Grauen Fenchelapfel und der Pariser Rambour-Reinette verschiedene Früchte vorkommen, wohin auch die Kleine graue Deutsche Reinette gehören wird. Doch habe ich davon keine Erfahrung. Man ist meistens zu leicht in der Annahme, die gleichen Benennungen auch als gleiche Früchte zu betrachten. — Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 91 findet sich noch die Notiz über Pomme de Berlin, daß nach Dochnahl der Graue Kurzstiel auch so genannt werde. Ob dies gegründet ist steht dahin, und gibt es bereits mehrere Sorten, die man mit dem Namen Berliner Apfel benannt hat, z. B. Berliner Schafsnase; wie ich auch einen Weißen Berliner erhielt, der etwa die Lothringer Reinette ist.

81.

Kurzstiel, Königlicher, Hdb. I, S. 167. Arnoldi's Obstkabinet Lief. 11, Nr. 27, gibt gute, kenntliche Nachbildung. Was in den Annales II, S. 23 als Courtpendu rosat abgebildet ist, wird auch unser Königlicher Kurzstiel wohl sein, wenngleich im Texte S. 24, gesagt ist, daß er ein Abkömmling des alten Courtpendu sei. Ein Reis dieser Sorte konnte ich bisher nicht erhalten, um näher nachzuforschen. — Daß mein früher mehr gelobter Belgischer Kurzstiel, den ich als Courtpendu aus Belgien erhielt, doch nur der Königliche Kurzstiel gewesen sei, bestätigte sich mir in reichlich einem halben Dutzend Trachten, und welkte in den meisten Jahren doch eben so, als der Königliche Kurzstiel, der dadurch für die nördlicheren Gegenden Deutschlands, die Nähe der See ausgenommen, weniger schätzbar wird, obwohl er auch hier reich trägt. Monatshefte 1865, S. 344, fand auch Herr F. Slaby zu G. Ullersdorf in Mähren, 1200′ über dem Meere, daß der Königliche Kurzstiel welke. — Man hat die Frucht auch Princesse noble Zoete nennen wollen; diese ist aber nach Früchten, die ich aus der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection mitnahm, eine gänzlich andere und richtig benannte Frucht, die der Holländischen Princesse noble (unserm Alantapfel)

in Zeichnung gleicht, aber ein Süßapfel ist. Leroy zu Angers hat im Cataloge den Königlichen Kurzstiel als Courtpendu und Reinette des Belges. Lindley, Pomologia Brittannica, Taf. 36, hat ihn wenig kenntlich, und vielleicht nicht ächt, zumal er Dühamels Capendu, Taf. 13, dabei citirt, der kein Courtpendu ist. Der Lond. Catalog S. 11 und Hogg S. 64 haben ihn als Courtpendu plat, so auch Downing, und führt unter den zahlreichen Synonymen, die man an den angeführten Orten bei Hogg und im Lond. Cataloge nachsehen mag, gleichfalls fälschlich Capendu und selbst Berlinerapfel (Berliner Schafnase, O.) auf, wie auch Princesse noble Zoete. Dittrichs Röthlich gestreifter Kurzstiel wird gleichfalls der Königliche Kurzstiel sein; Frucht sah ich jedoch, durch Unfälle mit den Probezweigen, noch nicht. Nach Monatsschrift 1863, S. 79, fand Jahn ihn in Millets Collection in Namur irrig als Courtpendu de Tournay; die Frucht dieses Namens in den Annales II, Taf. 23, halte ich aber, mit Jahn, für die Reinette von Orleans, und sagen die Annales expreß, daß der Courtpendu de Tournay unsere Reinette von Orleans sei.

82.

Luikenapfel, Hdb. I, S. 173. Arnoldi's Obstcabinet gibt Lief. 13, Nr. 33 gute Nachbildung nach schöner, großer Frucht.

83.

Matapfel, Weißer und Brauner, Hdb. I, S. 369 und 367. In der Monatsschrift gab Herr Doctor Lucas die Wahrscheinlichkeit habende Ansicht, daß der Name auch Maadapfel oder Madaapfel früher geschrieben sei, gleichbedeutend mit Magdapfel, so daß also der Name ein Seitenstück zu Jungfernapfel wäre. — Arnoldi's Obstkabinet gibt Lief. 20, Nr. 26 vom Weißen Matapfel schöne, kenntliche Nachbildung und wird unter Nr. 91 auch Nachbildung vom Braunen Matapfel geben.

84.

Margarethenapfel, Rother, Hdb. IV, S. 89. Die Form gleicht bei gut gewachsenen Exemplaren häufig auch einem, nach dem Kelche ziemlich zugespitzten Diel'schen Rothen Sommer-Calville, zeitigt aber stets 14 Tage früher, als der Rothe Sommer-Calville, noch ein paar Tage vor dem Weißen Astracan. In meiner Gegend blieb jedoch die Frucht häufig zu klein und war ohne Werth, was in feuchterem Boden

wohl nicht der Fall sein wird. Die Annales 1857, S. 71 geben als Pomme Marguerite schöne Abbildung mit den Synonymen Early red Margareth, Striped Juneating, Striped Quarrendon, Pomme d'Eve, Eve Apple (in Irland), Margarethen-Apfel (en Allemagne), Maudlin, (Madeleine? O.) Die Angabe, daß die Reife schon in der ersten Hälfte des Juni erfolge, wovon der Name Juneating stamme, kann möglich im südlichen England richtig sein, dürfte aber doch behufs Empfehlung der Frucht etwas zu früh datirt sein. Liegel hat sie mehrfältig, wie er sie auch mir sandte, als Red Quarrendon verbreitet, was richtiger Striped Quarrendon hätte heißen sollen, da Red Quarrendon der Engl. Scharlachpepping ist. — Ronald's Figur, Pyrus malus Taf. 6, Fig. 1, Margareth, Striped Juneating, hat eine weniger nach dem Kelche zugespitzte Form, worin auch der Diel'sche Rothe Sommer-Calville abändert. Lindley, Pomolog. Brittannica, bildet die Frucht, Taf. 46, gut ab, nur ziemlich grün, kaum baumreif. Als Synonyme findet man noch Red Junenting und Jacobsapfel of the Germans, welches Letztere nicht richtig ist, da, so viel mir bekannt, diese Frucht einfarbig ist (siehe Handbuch IV, S. 371.)

85.

Morgenduftapfel, Hdb. I, S. 97. Die Monatshefte 1867 S. 6, rühmen mit Recht reiche Tragbarkeit und Paßlichkeit der Sorte selbst für rauhes Klima, und geben Abbildung; oft jedoch ist die Frucht, die ich im Reise von Lucas erhielt, noch lebhafter gefärbt. Auch Arnoldi's Obstkabinet wird unter Nr. 93 Nachbildung nach Frucht von meinem aus London erhaltenen Reise geben. Ronald Pyrus malus, Taf. 28, Fig. 1, und Lindley Pomolog. Brittannica, Taf. 53, bilden ihn so ab, wie ich ihn von der Hort. Soc. erhielt, nur noch etwas größer, brillanter und glänzender lackartig gestreift, (was wohl nur Manier des Malers ist), als er bei mir erwuchs. Der Duft war nicht stark. Die Frucht dagegen, welche ich von Lucas erhielt, obwohl ich sie für dieselbe halten möchte, fiel auf einem andern Probezweige immer stark beduftet und dunkler geröthet bandirt aus, und war beträchtlich schöner als die von der Londoner Societät. Die Abbildung aber, die von dieser Frucht Monatshefte 1867 S. 6 gegeben ist, ist zu matt gehalten und zu sehr gestreift, statt bandirt. — Nach Lindley ist er wahrscheinlich in Sommersetshire entstanden und gleiche dem Dainty Apple, der in manchen Gegenden in Norfolk erbaut werde. — Alantartiges habe ich in beiden obgedachten Varietäten hier im Geschmacke nicht gefunden; die

Frucht von der Hort. Soc. war etwas merklicher gerippt als die von Lucas, und verschoben die Rippen mitunter die Rundung. — Nach Monatsschrift 1863 S. 139 fand Jahn unsere Frucht in Namur unter dem Namen Culotte Suisse, Pomme Suisse, was aber wohl als Verwechslung mit den Synonymen des Papageiapfels zu betrachten ist. Verglichen auch Dittrich III, S. 26, Bedufteter Apfel, Thauapfel, Pomme de rosée, der mit dem Bedufteten Morgenapfel, den Dittrich III, S. 27 folgen läßt, nicht zu verwechseln ist.

86.

Nalivia, Possarts, Hdb. I, S. 193. Arnoldi's Obstcabinet gibt Lief. 28, Nr. 85, gute Nachbildung. Der Name Nalivia bedeutet im Russischen, wie Sprachkundige mir sagten, so viel als Glasapfel, cicadirender Apfel; in meiner Gegend cicadirte er indeß bisher noch nicht, was selbst bei dem Weißen Astracan selten geschieht. Gehört zu den Tragbarsten.

87.

Nelkenapfel, Cornwalliser, Hdb. I, S. 201. Daß diese delikate Frucht, wie schon der Lond. Catal. bemerkt, wenig trägt, ist leider gegründet; mein Zwergbaum steht seit 14 Jahren und lieferte noch kein Dutzend Früchte; doch theilte Herr Fabrikbesitzer Uhlhorn zu Grevenbroich bei Cöln mir mit, daß sein Baum, als Zwerg nördlich hinter ein paar Reihen von Hochstämmen stehend, sich ziemlich gut, doch erst mit den Jahren fruchtbar gezeigt habe. Vielleicht trägt der Baum schon eher, wenn man im Mai und Juni von den jungen Früchten heiße Sonne abzuhalten sucht. — Die Röthe der Frucht ist bei mir gewöhnlich gering, am Rheine schon merklicher, und Herr Lehrer Breuer in D'Horn gab mir 1863 eine ihm unbekannte, stark roth gestreifte Frucht, die ich nach Form und Geschmack für die hier vorliegende Sorte halten mußte. Von Herrn Geheimen Regierungsrath von Trapp aus Wiesbaden erhielt ich 1867 in Reutlingen als Cornwalliser Nelkenapfel, mit der Bemerkung, daß sein Baum sehr tragbar sei, eine sehr interessante, aber wohl entschieden irrig benannte Frucht, die bei der Vergleichung mit der rechten Frucht in wesentlichen Punkten von derselben verschieden war. Die rechte Frucht wird leicht und unfehlbar an der Vegetation erkannt, sobald man diese einmal gesehen hat, wie ich die Sorte sowohl von Herrn Vicarius Schuhmacher zu Ramrath, als durch Urbanek und auch direkt von der Hortic. Soc. erhielt. Der Baum

bildet sich zu einer reich verzweigten, breiten Krone mit hängenden Zweigen, die Triebe verästeln sich aber allermeistens erst gegen die Spitze des vorjährigen Sommertriebes hin, und machen rückwärts nur zerstreutes, ganz kurzes Fruchtholz, haben aber häufig ein Fruchtauge auf der Spitze des Triebes, welches nach Hogg am ersten Frucht ansetzt; die Triebe sind dünn und schlank, violettbraun, nur leicht silberhäutig, sehr wenig punktirt; das Blatt mittelgroß, lang, breitlanzettlich, auch eilanzettlich, nicht tief gezahnt; die Afterblätter häufig, die Augen klein. Der Goldzeugapfel hat eine ähnliche Vegetation, deren Eigenthümlichkeit aber bei dem Cornwalliser Nelkenapfel noch stärker hervortritt.

Die Figur im Handbuche genügt nicht hinlänglich. Abbildungen findet man Lindley, Pomolog. Brittannica, Taf. 140, Ronald Pyrus malus, Taf. 19, Fig. 4; letztere ist nur hochaussehend, nach dem Kelche merklich zugespitzt. Mas im Verger bildet ihn als Calville d'Angleterre Nr. 7 in kurz ovaler Form ab, und zweifelte ich fast an der Aechtheit; das erbetene Reis hat aber ergeben, daß die Sorte die rechte ist. Schön gewachsene regelmäßige Früchte waren bei mir höher als breit, fast mittelbauchig, nur etwas stielbauchig, nach beiden Enden und etwas mehr nach dem Kelche stärker abnehmend. In ungünstigen Jahren ist die untere Seite oft mit starkem, rauhem Roste ganz bedeckt, und das Fleisch darunter nicht so ausgebildet, als auf der entgegensetzten Seite.

Bemerken will ich noch, daß der ächte Cornwalliser Nelkenapfel in Deutschland noch sehr selten ist, und ich unter diesem Namen mehrmals ganz falsche Früchte bekam, z. B. den London Pepping, der mehrfältig so geht, auch von Herrn v. Flotow eine rothgestreifte, früh im Herbste zeitigende, viel weniger schmackhafte und gewürzte Frucht, die man, wenn man nur die Frucht mit der Beschreibung verglich, etwa für echt hätte halten können.

88.

Nelson, Kirkes, Hdb. I, S. 517. Ronald Pyrus malus Taf. 14, Fig. 1, gibt gute Abbildung, schöner und noch größer, als ich ihn bisher hier hatte. — Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 46 bezeichnet Herr Dr. Reisig zu Prag die Sorte als besonders gute Haushaltsfrucht. Gut fand ich sie auch in meiner Gegend, doch nicht ausgezeichnet.

89.

Nonpareil, Alter, Hdb. IV, S. 133. Ronald Taf. 34 Fig. 5 bildet ihn sehr gut ab, so auch Lindley Pomol. Brittannica Taf. 86, welcher den Nonpareil Duhamels Traité Nr. 35, Taf. 12 Fig. 2 (in unserer Uebersetzung Taf. 17, Nr. 35) und Reinette Nonpareille, Knoop I, S. 51, Taf. 9, allegirt, welche letztere ich für den Neuen Engl. Nonpareil halten möchte. Als Synonyme führt er an Hunts Nonpareil und Lovedons Pippin. Ronald hat noch einen etwas größeren, ganz hellgrasgrünen Nonpareil mit dem Synonym Petworth Nonpareil, der mit Diel's Grüner Reinette nicht zu verwechseln ist. Die Pomon. Francon. bildet Taf. 26 eine Grüne Reinette ab, die der Alte Nonpareil wohl sein soll, hat aber Taf. 33 noch eine ganz andere Reinette Nonpareille, $3^3/_4$" breit, 3" hoch, fast grün. Die Annales IV, S. 53, geben Abbildung, die, wenn sie von der rechten Sorte entnommen ist, wenigstens unsere Frucht, die ich auch direct von der Hort. Soc. habe, nicht genug kenntlich wiedergibt, und mag man an der Aechtheit bei dem sehr breitelliptischen Blatte und der Aeußerung, daß die Frucht peu aromatique sei, etwas zweifeln. — Es ist auffallend, daß diese in England und bei uns so geschätzte Frucht in Frankreich und nach Downing und Elliott auch in Amerika wenig geschätzt wird. In den Boskooper Vruchtsoorten finden sich gleichfalls 3 verwandte Sorten, 1) Reinette Nonpareille, S. 26, Nr. 87, mit den Synonymen Old Nonpareil, English Nonpareil, Duc d'Arsel, Hunts Nonpareil und Lovedons Pippin, auch Pomme Nonpareil, verweisend auf Knoop Taf. 9; 2) Reinette verte, S. 26, Nr. 85; 3) Grüne Reinette, S. 74, Nr 138, abermals mit dem Synonym Alter Nonpareil, was bei beiden nicht richtig sein kann, da in den Bemerkungen ausdrücklich angegeben wird, daß diese Nr. 138 mit den Nummern 81 und 85 nicht verwechselt werden dürfe. — Noch bemerke ich, daß Monatsschrift 1863 S. 203 Herr Doorenkaat der Ansicht ist, daß die von ihm mir gesandte Reinette Tardive, die ich für den Neuen Engl. Nonpareil hielt, nicht dieser, sondern der Alte Nonpareil sei. Als Reinette Tardive erhielt ich von Herrn De Jonghe noch eine Frucht, die der Diel'schen Edelreinette ziemlich ähnlich war, und vielleicht damit identisch ist. Als Reinette d'oree jaune tardive bringen die Annales IV, S. 69, aber wohl offenbar eine andere Frucht, die ich mit keiner uns bekannten Sorte zusammenbringen kann, und weder die Französische Edelreinette Diels (wie die Synonyme andeuten möchten),

noch die Golden Reinette des Anglais ist, (wie als Synonym steht), da diese unsere Reinette von Orleans ist.

90.

Nonpareil, Braddicks, Hdb. I, S. 473. Arnoldi's Obstcabinet Lief. 28, Nr. 84 gibt nicht ganz gelungene, doch ziemlich gute Nachbildung. Ronald Pyrus malus, Taf. 34, Fig. 3, bildet ihn flacher ab, und mehr von Nonpareilform, als er im Handbuche in der Figur dargestellt ist, zeigt um den Kelch Ueberzug von grünem Roste, Form und Größe ist die eines flach gebauten Alten Nonpareils; was er aber im Texte sagt, läßt nicht zweifeln, daß meine Sorte die rechte ist. Auch Herr Doorenkaat zu Norden lobt Monatsschrift 1862, S. 130, sehr den Braddicks Nonpareil.

91.

Ordensapfel, Hdb. IV, S. 369. Nach einem Aufsatze des Hrn. Barons von Bose, Monatshefte 1865 S. 327, empfiehlt derselbe für den Landmann und zu Straßenpflanzungen sehr den Ordensapfel. Ich will dieser Empfehlung beitreten, glaube aber nach Früchten, die Herr von Bose mir schon 2 Mal sandte, daß dieser sein Ordensapfel, der nicht von Diel kam, zwar eine sehr schätzbare Frucht sei, die ich mir von ihm selbst erbitten wollte, aber von meinem direct von Diel bezogenen Ordensapfel verschieden sei, mit dem ich ihn vergleichen konnte. Es fanden sich auch mehrere Abweichungen von Diel's Beschreibung, z. B. daß man noch deutlich Streifen wahrnehmen konnte, und sagt auch Herr von Bose an a. O., daß die Frucht zuweilen gestreift, oft selbst schön bandirt vorkomme, während Diel die Frucht als ungestreift geröthet angibt, und auch meine Früchte Streifen bisher nicht zeigten.

92.

Parmäne, Adams, Hdb. IV, S. 153. Auch Lindley gibt Pomol. Brittannica, Taf. 133, kenntliche Abbildung mit dem Synonym Norfolk Pippin. Der Niederländische Baumgarten gibt, Taf. 30, Nr. 59, Abbildung, in der ich wohl in der Form, aber nicht in der blassen Färbung meine Frucht wieder erkenne, die nach der Beschreibung indeß ächt sein kann. Als Synonyme werden angegeben Norfolk Adams Parmäne und Norfolk Pippin. Wenn hinzugesetzt wird, daß auch der Golden Harvey Pippin, wie die Boskooper ihn aus England erhalten hätten, mit der abgebildeten Adams-Parmäne überein sei, so haben sie entschieden nicht die rechte Frucht erhalten.

93.

Parmäne, Barzeloner, Diels; Hdb. IV, S. 311. Da Diel diese Frucht von Loddiger bei London erhielt, während sowohl der Lond. Catal., als Hogg S. 30 eine größere, ganz anders geformte Frucht als Barzelona Pearmain haben, die unsere Kleine Casseler-Reinette sein wird, wofür auch Jahn auf der Ausstellung in Namur die Engl. Barzelona Parmain erkannte, so ist wohl anzunehmen, daß Diel seine Barzeloner Parmäne von Loddiger falsch erhalten habe, und daß diese Frucht in England sich noch unter ganz anderem Namen finden werde.

94.

Herefordshire Parmäne, Hdb. IV, S. 511. Monatshefte 1865 S. 355, bei Besprechung der Sorten des Niederländischen Baumgartens, äußert Jahn die Vermuthung, daß die Herefordshire Parmäne unsere Limonien-Reinette sein werde, die seiner Loans Parmäne gleiche. Im Handbuche IV, S. 51 habe ich näher auseinandergesetzt, daß die Limonien-Reinette Diels die Loans Parmäne der Engländer sei und zugleich identisch mit der von Diel beschriebenen Engl. Königsparmäne, die aber nicht die rechte Royal Pearmain der Engländer ist, welche unter dem Synonym Herefordshire Parmäne im Handbuche von mir beschrieben ist. Die Herefordshire Parmäne, die ich direct von der Hort. Soc. habe, läßt sich genügend von der Limonien-Reinette unterscheiden und sind auch die Triebe meines jungen Zwergbaumes stärker und steifer, als bei der Limonien-Reinette.

95.

Parmäne, Scharlachrothe, Hdb. I, S. 315. Die besondere Tragbarkeit und Güte dieser Frucht lobt auch Herr F. Slaby zu Groß Ullersdorf in Mähren, Monatshefte 1865, S. 343. Ich empfahl sie zum allgemeinen Anbau in Berlin neben der Sommerparmäne, und sollte sie in jedem Garten sich finden. Meine Zwergbäume von beiden Sorten stehen seit 14 Jahren und nicht weit von einander, die Scharlachrothe Parmäne hat aber in dieser Zeit wohl zehnmal so viel getragen, als die Sommer-Parmäne, und gibt an Güte der Sommer-Parmäne nicht nach. Arnoldi's Obstcabinet, Lief. 8, Nr. 23, gibt schöne, gelungene Nachbildung, und auch die Monatsschrift 1860 S. 193 gibt kenntliche Abbildung. Ronald Pyrus malus wird Taf. 8, Fig 2,

als Bell's scarlet ohne Zweifel meine Frucht haben; die Färbung ist aber ganz dunkelroth und merklicher dunkelroth, als ich sie hier sah; (vielleicht ist die Abbildung nach stark baumreifen Exemplaren gemacht), hat auch fast schüsselförmige Kelchsenkung. Auch Lindley Pomolog. Brittannica, Taf. 62, bildet die Frucht rundum stärker und dunkler geröthet ab, als sie bei mir war. Andere Angaben, namentlich die Reifezeit passen jedoch; dagegen erscheint in der Swensk Pomona des Dr. Eneroth S. 116 die Frucht in dem Colorit, welches sie bei mir hat, mit noch etwas Gelb und deutlichen Streifen.

96.

Sommer-Parmäne, Hdb. I, S. 311. **Englische Birnreinette** (Diel III, S. 152) und **Schleswiger Erdbeerapfel** (Diel XII, S. 45, haben, was ich früher schon vermuthete, sich jetzt genügend als identisch erwiesen, und ist die Identität schon in der kenntlichen, etwas feinen Vegetation zu vermuthen. Nach Monatsheften 1865, S. 197, fand auch Herr Doorenkaat zu Norden Engl. Birnreinette und Schleswiger Erdbeerapfel identisch, und nicht weniger geben auch die Boskooper Vruchtsoorten, welche die Sommer-Parmäne S. 22 Nr. 64 als Peppeling Pearmain haben, unter welchem Namen ich sie auch in der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection fand, als Synonyme Sommer-Parmäne, Engl. Birnreinette und Schleswiger Erdbeerapfel, wo auch noch Autumn Pearmain und American Pearmain als Synonyme beigefügt werden. Nach Dittrich III, S. 110, ist auch Schmidtbergers Geflammter Butterapfel von Herrn von Flotow mit Sommer-Parmäne identisch gefunden worden, was nach Schmidtbergers Angaben völlig richtig sein wird. Lindley Pomologia Brittannica, Taf. 116, bildet die Sommer-Parmäne ab mit den Synonymen Pearmain d'été (Knoop I, Taf. 2), ferner Royal Pearmain, (nach Mave, Abercrombie und den Baumschulenbesitzern bei London), welches Synonym jedoch bei Hogg Benennung der Herefordshire Parmäne ist, aber von Einigen als Synonym von Autumn Pearmain gebraucht wird. — Die Frucht bildet er weit stärker und tiefer roth ab, als wir sie hier haben, (verglichen eben vorher Scharlachrothe Parmäne), Reifzeit und andere Angaben passen aber. — Nach Monatsheften 1865 S. 312 wird die obige Frucht, wie Herr Schulrath Lange anführt, im Altenburgischen Prinzenapfel und Judenhaut genannt, und Monatshefte 1865 S. 214 berichtet Herr Medicinalrath Engelbrecht, daß sie im Braunschweigischen Judenreinette heiße. Bei Göttingen hat sie all-

gemein die ganz falsche Benennung Astracanscher Sommerapfel*). Nach Monatshefte 1865 S. 197 wird die Sommerparmäne bei Kiel Kaiserlicher Tafelapfel genannt, wie ich die Frucht auch in Lüneburg von einem Gartenfreunde bekam. Dies wird veranlaßt haben, daß ich auch einen unter den Boskooper Früchten in Görlitz ausgestellten Kaiserlichen Tafelapfel, der der Sommer-Parmäne ähnlich war, gleichfalls für Sommer-Parmäne gehalten habe. Diesen weiter von J. Booth stammenden Kaiserlichen Tafelapfel bildet der Niederländische Baumgarten Taf. 24 Nr. 47 ab, und gibt die Unterschiede an, durch die er sich von der Sommer-Parmäne unterscheide, namentlich weit glattere Schale, wie auch beide Bäume sich gleich als verschieden darstellten und der Kaiserliche Tafelapfel nicht so schön pyramidal wachse. Nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 91 will Jahn in Müschens Hirschfeld's Grand Richard die Sommer-Parmäne erkennen (der Hirschfeld'sche Grand Richard trug mir noch nicht), und sagt weiter Herr Präpositus Kliefoth in Mecklenburg, er habe sich jetzt gewöhnt, unsere Frucht Sommer-Richard zu nennen, während Müschen Hirschfelds Grand Richard mit seinem Buchholzer Calvill wohl identisch hält. (Monatsschr. 1864 S. 369). — Monatsschr. 1865 S. 68 erklärt Herr Organist Müschen wiederholt, daß auch der Wiener Sommerapfel (Handbuch IV, S. 63) = Sommer-Parmäne sei. Ich habe dagegen gestritten, da ich die Frucht, die mir durch leidige Zufälle nur erst in Sulingen aber wiederholt getragen hatte, rundum dunkelroth gefärbt gesehen hatte. Doch liegen schon an der Sommerparmäne und Scharlachrothen Parmäne Beispiele vor, daß auch diese bei uns nicht so dunkelrothen Früchte rundum stark roth dargestellt werden und die Vegetation ist allerdings sehr ähnlich und habe ich 1838 selbst niedergeschrieben: „Wenn man die stärkere Röthe wegdenkt, so hat die Frucht mit der Engl. Birnreinette viele Aehnlichkeit." — Arnoldis Obstkabinet wird bald gute Nachbildung geben.

97.

Parmäne, Winter Gold-, Hdb. I, S. 165. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 2 Nr. 4, gute, sehr kenntliche Nachbildung, wenig

*) Im Register zum 1sten Bande des Handbuchs S. 571 ist irrig gesagt, daß Astracanscher Sommerapfel bei Göttingen = Weißes Seidenhemdchen sei. S. 403 hatte ich beigebracht, die Engl. Birnreinette werde bei Göttingen Astracanscher Sommerapfel, oft auch Seidenhemdchen genannt.

kenntlich ist dagegen die Abbildung, welche **Mas im Verger** 1865 Juniheft Nr. 10 gibt, obwohl sie dennoch die rechte sein wird, und in Bourg-en-Bresse anders ausfällt. Für eine gut gewachsene Frucht ist die Figur im Handbuche eigentlich etwas zu klein und zu kurz gebaut, etwa von zu voll sitzendem Baume genommen, auch sind die Kerne vom Holzschneider zu lang dargestellt worden, die kurz und kulpig sind, wodurch die Sorte schon von der Reinette von Orleans sich unterscheidet, der sie äußerlich nicht selten sehr ähnlich sieht. Von Pyramiden hier und aus der Gegend des Rheins vom Hochstamm hatte ich die Frucht hochaussehend, stark abgestumpft, konisch, 3" breit, $2^3/_4$" hoch, wie auch Lindley Pomol. Brittannica die Frucht als King of the Pippins so groß und gestaltet und gut kenntlich abbildet. Hogg, welcher die Frucht unter dem Hauptnamen Golden Winter-Pearmin hat, weil es noch einen andern richtiger benannten, S. 123 sich bei ihm findenden, King of the Pippins gebe, bestätigt, daß der Engl. King of the Pippins unsere Winter-Goldparmäne sei, und fand Jahn (Monatsschr. 1863 S. 139) in der in Namur ausgestellten Collection aus London dieselbe Identität. In Belgien und Frankreich kommt sie als Reine des Reinettes vor, (Uebersetzung von Queen of the Pippins, wie die Frucht auch genannt wird), wie ich selbst sie von der Soc. v. M., Hrn. Präsidenten Royer und auch noch durch Hrn. Garten-Director Jühlke erhielt. Jahn theilte mir jedoch mit, daß er von Millet eine Reine des Reinettes habe, die nicht = Winter-Goldparmäne sei, was aber das von ihm bezogene Reis, als es trug, nicht bestätigte; ferner fand Jahn unsere Frucht in Namur als Reinette Friesland hative, während Reinette Friesland ohne Beisatz die Reinette von Orleans war.

Die Annales haben unsere Frucht, beschrieben von Bivort, gleichfalls als King of the Pippins (Kirke); die Abbildung ist aber, und dazu von Pyramide genommen, sehr flach gebaut, auch klein und gar sehr unkenntlich. Als Synonyme geben die Annales Hampshire Yellow (Lindley), Golden Winter-Pearmain (Diel), Hampshire yellow golden Pippin (Rogers), Jone's Southampton Pippin (Rogers), Queen of the pipins und Reine des Reinettes, unter welchem letzten Namen Bivort sie aus Frankreich erhielt und im Album de Pomologie beschrieben hat. Mas im Verger hat sie, Nr. 10, gleichfalls als Pearmain d'oré d'hyver abgebildet und beschrieben und ist nach den Citaten die Frucht die rechte, jedoch einer hier gebauten Winter-Goldparmäne wenig ähnlich. — Als mit der Winter-Goldparmäne

sehr ähnlich, doch ohne Zweifel nicht damit identisch, erhielt ich in Görlitz auf der Ausstellung: 1) Reinette Leclerc, aus Ottolanders Collection, (siehe Monatsschr. 1864 S. 40), mehr walzenförmig, durch einen starken Wulst am Stiele sich auszeichnend; 2) Reinette Siavée aus Hrn. Lorbergs zu Berlin Collection (ibidem S. 8) spitzte sich noch etwas stärker zu, als Winter-Goldparmäne, und hatte mehr den citronenartigen Geschmack der Reinette von Orleans. Nach Bericht über die Görlitzer Ausstellung S. 92 hatten die Boskooper zu ihrer Reinette Siavée beigesetzt, daß sie mit Winter-Goldparmäne identisch sei, doch weiß ich nicht, ob man den Geschmack genügend beachtet gehabt hat. 3) Auf der Ausstellung in Reutlingen nahm ich 1867 aus Herrn Hofgärtners Glocker's zu Enying in Ungarn Collection 2 Früchte mit unter den Benennungen: Podmanietzky's Goldreinette und Ungarische Goldreinette, welche letzte als echte Ungarische Nationalfrucht bezeichnet war, die beide unter einander sehr ähnlich und wesentlich wohl nicht verschieden waren (die letzte nur etwas flacher gebaut und mit fast geschlossenem Kelche), zugleich aber auch in Zeichnung, Fleische und Geschmacke einer Winter-Goldparmäne sehr ähnlich waren, nur stärker und mehr lang gestreift als die Winter-Goldparmäne gewöhnlich ist, wie sie aber nach Jahren auch vorkommt, so daß ich sie, wenn die Vegetation nicht entgegen stände, damit für identisch halten möchte. Doch meldet Herr Glocker später, daß Podmanietzky's Goldreinette in Ungarn erzogen und beide Früchte nicht Winter-Goldparmäne seien, und finde ich auch die erhaltenen Reiser anders. 4) bekam ich 1863 eine der Winter-Goldparmäne gar sehr ähnliche, aber merklich quittenartig schmeckende, delikate Reinette durch Hrn. Obergerichts-Director von Werlhof zu Hannover von seinem Gute Bethem bei Verden, die ich von Werlhofs Reinette benannte (ibidem S. 46). Herr v. Bose gibt Monatsschr. 1864 S. 12 noch Nachricht über den Großen oder Englischen Pepping, Aromatic Pippin Sicklers, (T. O.-G. III, S. 103), den man neuerdings mit Winter-Goldparmäne habe zusammen werfen wollen, wogegen er streitet, und was auch nach Früchten, die er mir sandte, nicht richtig ist. — Ueber Ursprung unserer Winter-Goldparmäne und die Geschichte ihrer Verbreitung hat Herr Baron v. Bose, Monatsschr. 1864 S. 12, schätzbare Nachrichten gegeben. Sie ist wohl unbezweifelt Englischen und ziemlich neueren Ursprungs, entstanden nach dem Synonym in Hampshire, und kommt zuerst in Kirkes Cataloge zu Brompton vor. Diel erhielt sie von Loddiger aus London als Golden Winter-Pearmain, King of the Pippins, später auch

durch Rentmeister Uellner von Kirke als King of the Pippins, mit der von Loddiger beigefügten Bemerkung, daß diese Frucht der Beste unter allen Aepfeln sei, und wenn die Frucht für die Tafel auch durch andere, noch etwas mehr gewürzte Sorten übertroffen wird, so bleibt sie durch Gesundheit und schönen Wuchs, auch sehr reiche Tragbarkeit des Baumes und Brauchbarkeit zu Haushaltszwecken doch der König der Aepfel. Herr Lieke zu Hildesheim zog jährlich 1000 Stämme davon gegen eine Reihe oder halbe Reihe von andern Sorten. — In Amerika jedoch hat sie Glück nicht gemacht, und wird sowohl von Downing, S. 88, als Elliott, S. 188, welche die Frucht gleichfalls als King of the Pippins und Hampshire Yellow haben, wenig geschätzt und zu den bereits übertroffenen Sorten gesetzt. Elliott erwähnt S. 81, daß man auch den Grafensteiner irrig King of the Pippins genannt habe.

98.

Pepping, Bullocks, Hdb. I, S. 337. Mas Verger Nr. 18 gibt gute Abbildung unter dem Namen Reinette de Bullock, doch ist die Frucht, je nach den Jahrgängen, oft auch nur wenig berostet. Es bestätigte sich durch Reiser, die ich aus Downings Collection durch Herrn Behrens zu Lübeck empfing, die Angabe des Handbuchs, daß American golden Russet Synonym des Bullocks Pepping ist, und trug die Sorte recht voll. Der Englische Golden Russet, wie schon Downing bemerkt, und sich durch Früchte dieser Sorte, die ich durch Urbanek von der Hort. Soc. erhielt, bestätigte, ist eine andere, dem Parkers Pepping sehr ähnliche und hauptsächlich nur in der Form des Blattes von Parkers Pepping verschiedene Sorte.

99.

Pepping, Deutscher Gold-, Hdb. I, S. 133. Arnoldi's Obstcabinet gibt in Form richtige, hinlänglich kenntliche Nachbildung, Lieferung 15, Nr. 38. Auch der Verger des Hrn. Mas gibt im Oktober-Hefte 1866 Nr. 26 gute, etwas größere, als die Frucht hier gewöhnlich ist, und stark geröthete Abbildung, so daß man sie nach unserem Systeme zu den rothen Reinetten rechnen möchte. Ich fand die Frucht auch bei uns schon in 2 Gärten etwas und selbst merklich geröthet. Mit dem Wachsapfel (= Weißer Winter-Tafftapfel) ist es in Böhmen ebenso.

100.

Downton Pepping, Hdb. I, S. 475. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 15, Nr. 40, gute Nachbildung. Lindley, Pom. Britt. Taf. 113,

bildet die Frucht unter diesem Namen gut ab, mit den Synonymen, die das Handbuch auch, nach Hogg, anführt. Mit dem Synonym Elton Pippin ist Eldon Pippin, Hogg S. 231, nicht zu verwechseln.

101.

Pepping, Duquesne's, Hdb. I, S. 347. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 98 Nachbildung geben.

102.

Englischer Scharlach-Pepping, Diel, Hdb. I, S. 223, und **Rother Quarrendon**, Devonshire Quarrendon, Hdb. I, S. 227, haben, wie ich vermuthete, doch Herr Oberförster Schmidt, bei der Beschreibung des Letzteren, in Abrede stellte, sich bei mir als völlig identisch dargestellt, und muß Herr Oberförster Schmidt Diels Engl. Scharlachrothen Sommerpepping nicht echt gehabt haben. Das Reis des Rothen Quarrendon erhielt ich meinerseits wieder von Schmidt. Hooker, Pomona Londinensis XIII, und Ronald Pyrus malus Taf. 2 Nr. 4, bilden ihn gut ab, und ist Devonshire Quarrendon, auch Red Quarrendon der rechte Engl. Name unserer Frucht. Hogg hat ihn S. 67, doch etwas kleiner, und hat als Synonyme noch Quarentine, Red Quarentine (Miller and Sweet Catal. 1790), Sack Apple (Hort. Soc. Cat., Hooker). Die Boskooper Vruchtsoorten haben S. 14, Nr. 32, noch das Synonym Morgenrothapfel, welches ich sonst noch nicht fand. Auch Mas im Verger gibt Nr. 3 gute Abbildung und hat auch Arnoldis Obstcabinet, Lief. 15 Nr. 42, die Frucht gut und kenntlich nachgebildet.

Die Güte der auch recht reichlich tragenden Frucht wird bei uns noch nicht genügend geschätzt, hält sich ziemlich lange und hat weniger Säure als z. B. der Charlamowsky.

103.

Hörlin's Pepping, Hdb. I, S. 135. Diese im Handbuche gerühmte Sorte blieb in meiner nördlichen Gegend zu klein, hatte wenig Güte, trug auch wenig, obwohl die Pyramide seit 4 Jahren tragbar ist, und blieb selbst in dem günstigen Jahre 1865, wo die meisten Aepfel groß und vollkommen wurden, um 2''' kleiner, als die schon an sich kleine Frucht.

104.

Hughe's Pepping, Hdb. I, S. 289. Arnoldis Obstcabinet Lief. 10, Nr. 25 hat den Franklins Goldpepping aus südlicher Gegend in guter Nachbildung, und darf ich nochmals bemerken, daß ich, auch

nach noch oft später gehabten Trachten, den Franklins Goldpeping, wie schon bei Beschreibung im Handbuche angegeben wurde, vom Hughe's Goldpepping nicht habe unterscheiden können. Beide Früchte ändern darin ab, daß die Form bald hochgebaut, bald kürzer und mehr gerundet ist. Auch Ronald, Pyrus malus Taf. 18, Fig. 4 und 3 bildet beide von fast gleicher Größe und Gestalt ab, in der etwas flacheren, runderen Form, einem recht großen Engl. Goldpepping ähnlich, und der Niederländische Baumgarten bildet I, Taf. 21, Nr. 40 den Hughe's Goldpepping recht gut ab. Vom Ursprunge des Hughe's Goldpepping sagt Ronald nichts, vom Franklin dagegen, daß er Amerikanischen Ursprunges sei und nach dem berühmten Franklin benannt sein werde. Elliott hat jedoch S. 148 die Notiz über Hughe's Goldpepping: „Origin, Berks. Co., Pa. from Thomas Hughes". Beim Franklins golden Pippin setzt er, S. 140, das Synonym Sudlow's Fall Pippin hinzu, nebst der Bemerkung: American. Downing hat nur den Franklin, S. 82, und bemerkt: er solle eine Amerikanische Varietät sein, benannt nach Dr. Franklin. — Lindley, Pomolog. Brittannica, Taf. 132, hat Hughe's Goldpepping in ziemlich grünem Colorit dargestellt, (was in diesem Werke bei gar manchen Früchten vorkommt und von dem Zeitpunkte der Reife herrühren wird, in dem die Abbildung gemacht wurde), den Franklin, Taf. 137, gelber. — Hookers Abbildung des Hughe's Goldpepping in der Pomona Londinensis XXVI ist sehr ähnlich, und vermuthet er nur, daß die Sorte eine neue Kernfrucht sei; Kirke habe ihn im Novemb. 1814 der Londoner Societät vorgelegt. — Daß Hughe's Goldpepping den Franklin an Größe übertreffe, wie im Handbuche gesagt ist, ist kein wirklicher Unterschied, und wollte ich früher umgekehrt, nach mehreren Erndten in Nienburg und Sulingen, den Franklin, den ich von Größe und Gestalt hatte, wie er im Handbuche dargestellt ist, durch mehr Größe und mehr hochaussehende Gestalt von Hughe's Goldpepping unterscheiden.

105.

Kleiner Steinpepping, Hdb. I, S. 323. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 23, Nr. 73 Nachbildung. Die Frucht bleibt etwas kleiner, als die ähnliche Carmeliter-Reinette, ist aber nahezu oder wirklich von gleicher Güte, und trägt noch reichlicher, setzt auch fast nie aus.

106.

London Pepping, Hdb. I, S. 123. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 102 gute Nachbildung geben Ronald, Pyrus malus Taf. 14,

Fig. 2, stellt die Frucht kenntlich, doch stark geröthet und noch größer dar, als die Figur im Handbuche, 4" breit, $3^1/_2$" hoch; wie überhaupt die Englischen Aepfel dort gar häufig weit größer erwachsen müssen, als bei uns. Auch er schreibt Five crowned Apple, und leitet den Namen von den 5 merklichen Rippen um den Kelch ab. Der Niederländische Baumgarten bildet unsere Frucht Nr. 17 ab, und ist die rechte, könnte jedoch noch kenntlicher sein. Bei Downing und Elliott findet die Frucht sich nicht, die in Amerika noch unbekannt sein wird. Nach dem Lond. Catal. hat die Frucht auch noch das Synonym Royal Sommerset. In der Monatsschrift 1863 S. 36 habe ich die Ansicht geäußert, daß der wahre London Pepping in Deutschland noch selten sei, und dagegen bei uns unter dem Namen Große Reinette aus London, welche Frucht auch als Cornwalliser Nelkenapfel fälschlich bei uns gehe, eine ähnliche, nicht völlig so gute Frucht verbreitet sei, für die, wenn wirkliche Verschiedenheit stattfinde, ich den Namen London Calville vorschlug. Früchte von dieser meiner ältern Sorte und dem durch Urbanek von der Hort. Soc. erhaltenen London Pepping, die ich 1865 von mehreren Bäumen, gut ausgebildet und in reichlicher Anzahl hatte, haben mich völlig überzeugt, daß meine ältere Frucht mit dem direct erhaltenen London Pepping doch völlig identisch ist. Zur Annahme einer Verschiedenheit war ich gekommen durch frühere einzelne Früchte des London Pepping und recht schöne Exemplare, die ich von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichau erhielt, welche größer als meine alte Frucht, (ganz so, wie die Figur im Handbuche), auch gelber und edler im Geschmacke waren, und war dabei das Reis von mir an ihn gesandt worden. Je länger man forscht, je zahlreicher finden sich Beispiele, daß dieselbe Frucht in verschiedenen Gegenden und Bodenarten oft so verschieden ausfällt, daß man 2 verschiedene Varietäten vor sich zu haben glaubt, deren Identität man erst erkennt, wenn sie im eigenen Garten zusammen tragen.

107.

Oelkofer Pepping, Hdb. I, S. 463. Die Monatshefte 1865, S. 129, geben Abbildung nach Früchten aus dem Garten des Herrn General-Consuls Ladé zu Geisenheim am Rhein, die nach der hinzugesetzten Bemerkung größer und stärker colorirt, auch süßer, doch nicht so gewürzreich waren, als in Oelkofen.

108.

Parkers Pepping, Hdb. I, S. 339. Arnoldis Obstcabinet wird unter Nr. 99 Nachbildung geben. Monatshefte 1865, S. 130,

in einem Aufsatze über die Peppings, statuirt Herr Schulrath Lange Identität der Diel'schen Nicolas-Reinette mit Parkers Pepping. Nach erbauten, nicht gehörig vollkommenen Früchten hatte ich diese Identität auch schon vermuthet, und war auch in Herrenhausen die, wohl von Diel bezogene, Nicolas Reinette der Parkers Pepping. Daß die Frucht, wie behauptet ist, der Grauen Portugiesischen Reinette ähnlich sei, kann ich nicht finden, da deren Colorit doch etwas anders ist, nicht so goldartig. Dagegen hat der aus London erhaltene Golden Russet, von dem ich, unter dem Namen Vergoldeter Russet, bereits Beschreibung gegeben habe, (Monatshefte 1867, S. 258), sehr große Aehnlichkeit mit Parkers Pepping, und da dieser Name in Englischen Werken sich nicht findet, obwohl Diel die Frucht aus der Baumschule Gordon's, Dermer's und Thompson's zu Mile-End als Parker's Pippin erhielt, die er darauf aus London (wohl von Kirke) durch Herrn Rentmeister Uellner zu Alt-Lüneburg auch als Brokers Pippin erhielt, so würde ich glauben, daß die Frucht in England etwa als Golden Russet bekannter sei, wenn nicht das Blatt des Letzteren andere Form hätte und schmäler wäre. — Spencers Pepping dagegen, den Herr v. Flotow im Handbuche mit dem Parkers Pepping zusammenwerfen will, ist eine andere Frucht, die ich im Handbuch IV, S. 301, beschrieben habe, und liegt ein neues Beispiel vor, daß das Urtheil nach bloßer Uebereinstimmung einer Frucht mit einer gewissen Beschreibung auch geübte Pomologen trügt.

109.

Pepping, Punktirter Knack-, Hdb. I, S. 67. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 22, Nr. 60, gibt gute Nachbildung.

110.

Ribston Pepping, Hdb. I, S. 353. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 11, Nr. 28, gute, kenntliche Nachbildung. Ich finde die Frucht in meiner Gegend, eben wie die Muskat-Reinette, immer noch zu wenig fruchtbar, woran zu wenig Feuchtigkeit im Boden oder in der Luft Ursache sein wird, da wenigstens in England, Norwegen und an der Ostsee die Frucht sich sehr tragbar gezeigt hat. Einen voll tragenden Baum sah ich nur erst einmal in Nienburg in schwerem Boden, doch trug er auch in Herrenhausen. Ronald, Pyrus malus, Taf. 27, Fig. 5, bildet ihn gut ab; Hooker, Pomona Londinensis III, auch, doch in einem hochgebauten Exemplare. Nach ihm wäre die Frucht durch einen Herrn Goodricke aus der Normandie nach Yorkshire eingeführt. Hauptstelle

über die Frucht bleibt aber, wie schon Herr v. Bose bemerkte, Pomol. Magaz. III, S. 141, wo die Frucht gleichfalls gut abgebildet ist. Daraus referirt auch Lindley, Pomol. Brittanica, S. 144, der ihn daselbst gleichfalls gut abbildet und auch Travers Apple, (Travers Goldreinette, Diel), damit schon als identisch zusammenstellt. Auch in der Swensk Pomona gibt Dr. Eneroth S. 113 gute Abbildung, in dortigem Klima ziemlich grüngelb. Siehe auch v. Aehrenthal Taf. 10 u. 13.

In dem Aufsatze über die Peppings, Monatshefte 1865, S. 130, hat Herr Schulrath Lange es mit Recht getadelt, daß, während das Englische Pippin bloß eine neue Kernfrucht bezeichne, man so viele große Aepfel, selbst solche, die keine Reinette seien, im Deutschen als Pepping gegeben habe, und dadurch der bei uns eingebürgerte Begriff eines Peppings verloren gehe. Wollte man aber den Namen ändern, so müßte man die Frucht doch nicht Engl. Granat-Reinette nennen, wie häufig noch immer geschieht, da diese, von Diel neu geschaffene Benennung in Englischen Werken sich gar nicht findet, sondern müßte sie Reinette von Ribston heißen.

111.

Pepping, Rothbackiger Winter. Als Herr Dr. Lucas im Dezember 1866 bei mir war, machte er die Bemerkung, die Frucht sei allerdings von der Englischen Spitalreinette verschieden, aber scheine mit der Gäsdonker Reinette identisch. Ich bekam gleich nachher schöne Früchte der Gäsdonker Reinette aus Herrenhausen, und fand gleichfalls so große Aehnlichkeit des Rothbackigen Winter-Peppings mit derselben, daß auch ich schon geneigt war, Identität anzunehmen, zumal auch die Triebe beider Sorten dasmal ähnlich schienen. Bei der näheren Untersuchung fand ich indeß noch folgende entschieden gegen Identität sprechende Merkmale: 1) der Rothbackige Winter-Pepping war äußerlich schon gelber, als die Gäsdonker Reinette; 2) nach dem Durchschneiden der Früchte lief das Fleisch des Rothbackigen Winter-Peppings rasch und stark braun an, während das der Gäsdonker Reinette gar nicht braun anlief; 3) der Geschmack der Gäsdonker Reinette hatte noch ein wohl bemerkbares, fein zimmtartiges Gewürz beigemengt, während der Geschmack des Rothbackigen Winter-Peppings nur süßweinig gezuckert, ohne das gedachte Gewürz war; 4) bei der Gäsdonker Reinette hatte zwar auch 1 Frucht von 3 zerschnittenen ein etwas offenes Kernhaus, aber vollkommene Kerne, während bei dem Rothbackigen Winter-Pepping die Kerne alle unvollkommen oder klein waren.

Es zeigte sich bei der Untersuchung ferner, daß die Gäsdonker Reinette, die bei mir in Jeinsen und Nienburg immer stärkere Neigung zum Welken hatte, in dem feuchteren Herrnhäuser Boden gar nicht welkt und so wird auch der so äußerst tragbare Rothbackige Winterpepping in hinlänglich feuchtem Boden wohl nicht welken, was ich an der Frucht als einzigen Mangel fand. Bei Früchten des Carpentin, die bei mir in Nienburg, auch bei spätem Brechen, ganz hinwelkten, findet es sich gleichfalls, daß diese, im Herrnhäuser Boden erwachsen, nicht oder wenig welken.

112.

Sturmer Pepping, Hdb. I, S. 499. Die Frucht hat sich seit einigen, und noch dazu für den Obstertrag sehr ungünstigen Jahren, früh und sehr fruchtbar gezeigt und verdient, bei Güte des Fleisches und Haltbarkeit, da sie höchst selten fault, recht viele Anpflanzung. Ich erhielt die Sorte sowohl von Herrn v. Flotow, der sie beschrieb, als direct von der Londoner Societät, und wollte Anfangs merkliche Verschiedenheit unter beiden finden, wobei meine Sorte von der Londoner Societät besser auf die Beschreibung zu passen schien, doch war 1864 und 1865 der Unterschied schon gering und stellte sich, nach den Trachten auf mehreren Probezweigen und einem kräftigen jungen Baume nun heraus, daß die Frucht in Größe und Gestalt etwas zu variiren scheint. Die rechte Form, wie meine Früchte sie in der Mehrzahl hatten, wird die eines Alten Nonpareil, oder Neuen Engl. Nonpareils sein, womit Englische Autoren sie auch vergleichen.

113.

Pepping, Walliser Limonien, Hdb. I, S. 288, findet sich unter diesem Namen in Englischen Werken nicht. Wahrscheinlich kommt er Ronald, Pyrus malus, Taf. 28, Fig. 3, als Marmelade or Welsh Pippin vor, der in Wales beliebt sei.

114.

Pepping, Weißer Kentischer, Hdb. I, S. 129. In der von mir der Beschreibung der Frucht hinzugesetzten Anmerkung findet sich der den Sinn gänzlich entstellende Druckfehler, er sei selbst auf der Obstkammer wie stippig geworden, wo es vielmehr nie stippig heißen sollte. Die Frucht ist, wenigstens für hiesige Gegend, weit mehr zu loben, als im Handbuche geschehen ist. Auch Herr Doorenkaat zu Norden lobt sie, Monatshefte 1865, S. 200, und Herr Rentmeister

Woltmann zu Zeven schätzte sie vor vielen andern. Verglichen auch Boskooper Fruchtsorten, 3te Reeks, Nr. 183, wo sie auch gelobt wird.

115.

Pfirschenapfel, Amerikanischer. Der Niederländische Baumgarten gibt Lief. 18, Taf. 35, Nr. 68, Abbildung und Beschreibung. Kam von J. Booth zu Flottbeck nach Boskoop und wird in der Beschreibung und wohl mit Grund erklärt, daß die Frucht ganz mit der im Handbuche gegebenen Beschreibung stimme, auch nicht vor Dezember zeitige. Die Abbildung ist zwar nur gelblich grün, mit schwachem, stellenweise sich findenden Scheine von matter Röthe, doch wird in der Beschreibung gesagt, daß die Frucht dort oft einige hellrothe Flammen und Flecken habe. Daß sie bei Dresden sich stärker geröthet zeigte und als dem Sommer-Rabau ähnlich bezeichnet wird, (unter welchem Namen aber Herrn v. Flotow ohne Zweifel der Langtons Sondergleichen vorgelegen hat; siehe Handbuch IV, S. 347), kann nicht auffallen. In Boskoop legt man der Frucht für die Tafel und Wirthschaft nur geringen Werth bei. In der französischen Uebersetzung des Niederländischen Baumgartens wird obige Frucht unter dem Hauptnamen Winter Peach aufgeführt.

116.

Pigeon, Neuer Englischer, Hdb. IV, S. 251. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 19, Nr. 54, gibt schöne, kenntliche Nachbildung nach großer, recht vollkommener Frucht. Auf der Ausstellung zu Görlitz in der Collection aus Brünn fand sich ein Großer Böhmischer Jungfern-Apfel, der sowohl äußerlich, als nachdem ich ihn im Winter weiter untersuchte, mit dem Neuen Engl. Pigeon identisch schien; das erbetene Reis trug noch nicht, und muß sich demnächst Genaueres ergeben. In der Collection des Herrn Organisten Müschen fanden sich in Görlitz auch noch 2 Früchte unter den Namen Preberebder Schlotterapfel und Vollbrechts Schlotterapfel, die dem Neuen Engl. Pigeon sehr ähnlich waren und durch erbetene Reiser gleichfalls in weitere Untersuchung genommen sind. Der Preberebder Schlotterapfel trug bereits 1866 vollkommene Frucht, und zeigte sich mit dem Neuen Engl. Pigeon überein. Ob der im T. O.-G. Bd. 18, S. 307 beschriebene und Taf. 14 abgebildete Große Böhmische Jungfernapfel, den auch Dittrich I, S. 466 hat, derselbe sei, steht sehr dahin, da sich in der Beschreibung mehrere Abweichungen finden, und namentlich immer 1/3 der Schattenseite die Grundfarbe rein zeigen soll, wie auch in der Abbildung dargestellt ist.

Jahn will im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 91, gleichfalls den Böhmischen Jungfernapfel, wie er sich in der Collection aus Schwetzingen und in andern Sortimenten fand, mit dem Neuen Engl. Pigeon zusammenstellen, wo indeß der Name vollständiger wohl Großer Böhmischer Jungfernapfel hätte heißen müssen, zum besseren Unterschiede von dem kleinen und stärker dunkelrothen Rothen Böhmischen Jungfernapfel Diels, (Rothen Jungfernapfel des Handbuchs).

117.

Polsterapfel, Rother, Hdb. I, S. 413. Ueber die Frage, ob diese Sorte nicht noch mit einer andern zusammenfällt, ist noch einige Ungewißheit. Ich bemerke zunächst, daß die Frucht des Namens, deren Reis ich von Diel über Herrenhausen erhielt, in Form immer hochgebaut, und einem Rothen Winter-Calville ähnlich war. In einer Beschreibung des (Meißner) Leberrothen Himbeerapfels habe ich, (Monatshefte 1867, S. 68), dann weiter auseinander gesetzt, daß ich diesen und den Rothen Polsterapfel für identisch halten müsse. Die leberrothe Färbung wird, nach den Umständen, weit stärker roth, so daß ich den Rothen Polsterapfel schon auf Identität mit dem Rothen Winter-Calville ansah. Aehnliche Früchte sind auch Schönbecks rother Winter-Calville, Rother Apollo und Winter-Postoph und müssen mit dem Rothen Polsterapfel noch weiter verglichen werden, um zu ermitteln, welche Sorten darunter selbstständig sind; doch dauern diese, und namentlich der Winter-Postoph merklich länger, als der Rothe Polsterapfel. Die Literatur des (Meißner) Leberrothen Himbeerapfels sehe man in den Monatsheften am angeführten Orte, namentlich Diel VII, S. 8 und T. O.-G. XXI, S. 67, Taf. 7, wo aber die Abbildung schlecht und nicht kenntlich ist. Ein Leitmeritzer Leberapfel, den ich von Herrn Baron v. Trauttenberg in Prag erhielt, war identisch mit dem Leberrothen Himbeerapfel.

118.

Pommeranzenapfel, Hdb. IV, S. 97. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 27, Nr. 45, gute, kenntliche Nachbildung. Auch in den „Schweizerischen Obstsorten", herausgegeben vom Schweizer Landwirthschaftl. Central-Vereine, St. Gallen, 1863, ist er sehr gut abgebildet, (das Werk ist ohne Pagina), ziemlich gut, auch in der von Hrn. Zehender herausgegebenen „Auswahl vorzüglicher Obstsorten", Bern 1865, Taf. 1. Beide betrachten ihn als aus der Schweiz abstammend, und wird ge-

sagt, daß er in der Schweiz überall schon häufig gebaut werde, und noch in 2000′ Höhe über dem Meere gedeihe, wenngleich er anderwärts empfindlicher sein solle. Die Schweizerischen Obstsorten bilden ihn unter dem Namen Breitacher ab, und sind Synonyme: Beitaar, Breitaer, Breitiker, Breitapfel, Schweizer Breitacher, Schiebler, Sonnenwirbel, Sternborsdorfer und Englische Goldreinette, (welche letzte Benennung ganz falsch ist). Als Breitaar bekam ich in Görlitz die Frucht auch von Herrn Lehrer Kohler zu Küßnacht bei Zürich. Zehender nennt ihn französisch Pomme large Suisse, und wird in den Schweizerischen Obstsorten noch bemerkt, daß man in mehreren Schweizer Kantonen unter dem Namen Süßbreitach eine in Baum und Frucht dem Obigen täuschend ähnliche Sorte habe, die jedoch ein Süßapfel und von geringerer Qualität sei.

119.

Postoph, Winter, Hdb. I, S. 205. Der Niederländische Baumgarten gibt Lief. 18, Taf. 36, Nr. 69, Abbildung und Beschreibung eines Winter-Postophs, welcher aber schwerlich die direct von Diel an mich gekommene Frucht ist, obwohl auf das Handbuch I, S. 205, sowie auf Dühamels Postophe d'hyver Bezug genommen wird. Es wird meine Meinung dadurch bestätigt, daß die Frucht nicht nur wenig empfehlenswerth sein soll, sondern auch hinzugefügt wird, daß die Sorte sowohl aus Frankreich, als von J. Booth zu Hamburg als Calville Malingrée (richtiger Malingre, was ein Ort sein wird), nach Boskoop gekommen sei. Unter dem Namen Calville Malingre habe ich nun von der Société van Mons eine mit unserm Gestreiften Herbst-Calville, nach wiederholtem Tragen gleiche, Sorte, von der Hort. Soc. dagegen durch Urbanek eine von Diels Winter-Postoph wieder verschiedene, am meisten dem Diel'schen Rothen Apollo gleichende Frucht erhalten, die man wieder in der bloßen Abbildung des Winter-Pastophs im Niederländischen Baumgarten nicht erkennen kann. In der Beschreibung wird hinzugesetzt, aber im Widerspruche mit der Abbildung, daß besonnte Früchte fast ganz mit einer trüben Röthe bedeckt seien, mit dunkleren Streifen und Flammen darin, daß aber die Färbung nicht immer so lebhaft sei, als sie in der Abbildung dargestellt sei. Unter dem Namen Winter-Postoph und Calville Malingre gehen daher wohl noch mehrere Sorten, obwohl, nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung, S. 90, Jahn in dem Calville Malingre der Boskooper Collection den Winter-Postoph hat erkennen wollen, welche

Aehnlichkeit mir nicht aufgefallen ist, obwohl ich die Früchte dieser Collection durchsah.

120.

Priestley, Hdb. I, S. 535. Kenrik hat diese Frucht S. 51 und sagt, daß, nach Coxe, er aus Pensylvanien stamme und von einem Herrn Priestley zuerst gebaut sei. Elliott hat auch noch einen Priestley Sweet und sagt S. 185 bei einem Bullet genannten Apfel, daß dieser von Einigen auch Priestley genannt worden sei.

121.

Prinzenapfel, Hdb. I, S. 57. Arnoldis Obstcabinet giebt, Lief. 5, Nr. 14, höchst gelungene, kenntliche Nachbildung; die Figur im Handbuche ist sehr wenig genügend, dagegen die Abbildung Monatsschrift 1857, S. 273 ziemlich gut, wenigstens recht kenntlich. Auch die Swensk Pomona des Hrn. Dr. Encroth bildet ihn als Melon aple gut ab, wo er S. 88 beschrieben ist, woneben sich S. 133 noch eine sehr ähnliche Frucht als Akerö-aple findet. Diese Frucht ist wohl sichtbar schon Knoop II, Taf. 7, Nr. 58, als Pomme d'Ananas, oder Rother Schlotterapfel, wenn auch sehr schlecht, abgebildet worden, während er als Pomme de Prince II, Taf. 13, eine ganz andere Frucht hat und kommt die Frucht als Rothgestreifter Schlotterapfel, Ananasapfel und Melonenapfel mehrfältig vor, unter welchem letzten Namen auch Hr. Dr. Eneroth in der Schwedischen Pomona, S. 88, ihn recht gut abbildet. Der T. O.-G. bildet die Frucht XXI, Taf. 18, wohl sichtbar als Rothgestreiften Schlotterapfel ab, bei dem auch die Beschreibung paßt und habe ich eine Frucht des Namens, die ich in Görlitz von Herrn Baron v. Bose erhielt, gleichfalls für den Obigen gehalten, doch glaubte Herr v. Bose, daß seine Frucht von dem Prinzenapfel verschieden sei, wie das erbetene Reis weiter ergeben muß. Die Synonyme Bunter Langhans, Hasenkopf von Lübben, Schlotterapfel von der Flees fand ich unter meinen von Diel erhaltenen Früchten auf und konnte oft vergleichen, erhielt die Sorte auch noch als Haber-Apfel von Dittrich; (siehe Dittrich III, S. 4 mit dem Synonym Prinzenapfel, Verweisung auf Christs Hand-W.B. S. 47 und der Nachricht, daß die Sorte um Osnabrück anzutreffen sei und in Nienburg an der Weser als Prinzenapfel bekannt sei, unter welchem Namen sie jedoch im Hannover'schen überhaupt immer allgemein gebaut worden ist. Durch meine und des Handbuchs Einwirkung ist der Name Prinzenapfel wohl jetzt bei uns allgemein adoptirt. Aus Lübeck, weiter

wohl aus Schweden bezogen, erhielt ich die Frucht auch als Nonnen-Apfel (Nonnentütte) und glaubte, daß Diel sie auch wohl noch als Fränkischen Nonnenapfel beschrieben haben werde, welche Sorte sich indeß von dem Prinzenapfel ganz verschieden zeigt, nachdem ich die rechte Frucht des Namens 1867 in Reutlingen erhalten habe. Von Herrn Heinrich Behrens zu Lübeck erhielt ich dagegen als Nonnenapfel, gleichfalls als aus Schweden bezogen, eine wohl ähnlich geformte, aber von Obigem sehr verschiedene und durch den Winter haltbare Frucht, und bedaure ein Reis nicht erhalten zu haben. Auch Christ sagt, Vollst. Pomol., von seinem Melonenapfel, den er im Uebrigen ganz als unsern Prinzenapfel beschreibt, daß er im Januar lagerreif sei und den ganzen Winter hindurch dauere. Nicht weniger hat auch die Monatsschrift 1864, S. 348, einen Winter-Prinzenapfel aufgeführt. Als Rothe Nonnentütte erhielt ich durch Herrn Doorenkaat zu Norden aus Holland auch eine ganz rothe, in Form vom Prinzenapfel etwas verschiedene Frucht. Unsere Sorte wird noch unter dem Namen Trompeterapfel, wie schon im Handbuche gesagt ist, vorkommen; Hogg jedoch hat, S. 197, als Trumpeter eine andere Frucht. — Sehr ähnlich ist dem Obigen aber doch völlig davon verschieden, ein Walzenförmiger gestreifter Schlotterapfel, von dem ich ein paar schöne Exemplare aus Danzig erhielt, welcher der im T. O.-G. XX, Taf. 19, abgebildete Apfel dieses Namens sein wird und nur grüner und düsterer gehalten ist, als ich die schön gezeichnete Frucht aus Danzig erhielt.

122.

Prinzessinapfel, Französischer, Hdb. I, S. 355. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 26, Nr. 79, gute Nachbildung. Diel erhielt diese Frucht schon 1792 aus der Pariser Carthause selbst als Princesse noble des Chartreux, und später, mit dieser Sorte überein, unter demselben Namen auch aus Harlem, so daß man wohl annehmen darf, in dieser Sorte die rechte Frucht des Namens zu besitzen, und es durch die Verwirrungen in der Revolutionszeit herbeigeführt sein mag*), daß man in Frankreich jetzt allgemeiner unsere Reinette von Orleans Princesse noble des Chartreux nennt, wie sie im Verger des Herrn Mas auch Nr. 3 vorkommt. Die Abbildung gibt dadurch unsere

*) Diel hat aus der Carthause auch unsere Bergamotte Cadette und Doyenné rouge noch richtig benannt erhalten. Für jene hat man jetzt die Beauchamps Butterbirn in Frankreich angesehen und die Rothe Dechantsbirn, die Decaisne als Poire Hampden (!) hat, gar nicht mehr gekannt.

Orleans-Reinette etwas weniger kenntlich, daß sie fast über die ganze Kelchhälfte fast ganz verwaschen geröthet ist, wird aber bei Herrn Mas so gezeichnet gewesen sein, und das erbetene Reis hat ganz die Vegetation unserer Reinette von Orleans.

123.

Quittenapfel, Winter, Hdb. I, S. 71. Arnoldis Obstcabinet Lief. 28, Nr. 88, gibt ganz gute Nachbildung. Es steht nach Vegetation und Frucht mir jetzt fest, daß Winter Quittenapfel, Französische Quitten-Reinette, (Diel, XXI, S. 110, ziemlich gut abgebildet, im Jenaer Teutschen Obstcabinet Nr. 72), Amerikanischer Kaiserapfel (Diel Catal. 2te Forts. Nr. 569), Wahre weiße Herbst-Reinette (Diel VIII, S. 91), Norfolk Storing, wie ich die Frucht von Liegel und Bödiker erhielt, und auch eine Frucht, die ich von Diel als Cornelis frühe gelbe Herbst-Reinette erhielt, identische Früchte sind. Der Norfolk Storing ist möglich nicht richtig benannt gewesen, da der Londoner Catalog und Hogg S. 206 Norfolk Storing als Synonym von Winter Colman haben, den Hogg doch anders beschreibt und die Färbung dahin angibt, daß er an der Schattenseite roth getüpfelt und an der Sonnenseite dunkelroth sei. Ronald Taf. 33, Fig. 2, bildet freilich den Norfolk Storing zwar ohne Stielwulst ab, den aber auch der Obige sehr häufig, ja in den meisten Exemplaren nicht hat, doch nur mit leichter gelblicher Röthe an der Sonnenseite darstellt, so daß man in ihm den Winter Quittenapfel allenfalls wohl noch zu erkennen vermag. Den Winter Colman erhielt ich leider von der Hort. Soc. nicht. Es bleibt daher noch immer fraglich, unter welchem Namen diese gar schätzbare Frucht in England vorkommt, da Diel den Obigen zwar von Loddiger und nochmals identisch durch Rentmeister Uellner in Alt-Lüneburg, von Kirke, als Quince Apple bekam, bei Hogg aber der Quince als Synonym von Kirkes Lemon Pippin steht, den ich von der Hort. Soc. habe und den Königin Sophiens-Apfel gab. Da auch der Obige oft einen hervorragenden Fleischwulst am Stielende hat, auf dem der Stiel steht, so konnte freilich leicht sowohl der Obige, als der Kirkes Lemon Pippin, Quince genannt werden und mag richtiger den Obigen bezeichnen, nur ist zu verwundern, wie die treffliche Frucht im Londoner Cataloge und bei Hogg gar nicht mehr sich finden sollte. Der Londoner Catalog hat den Quince Apple Nr. 611, aber nur dem Namen nach, ohne alle Kennzeichen. — Daß Wahre weiße Herbst-Reinette ein eigentlicher Herbstapfel sei, ist von Diel irrig gesagt, da

sie sich eben so lange hielt, als der Obige, wobei zu bemerken ist, daß ich auch diese Frucht, wie die andern Synonyme direct von Diel erhielt und im Uebrigen die Beschreibung zutrifft. Durch Urbanek erhielt ich von der Hort. Soc. auch noch einen Wyken Pippin, der mir 1862 den Winter Quittenapfel sichtbar lieferte und den Hogg S. 211 aufführt mit den Synonymen Warwickshire Pippin, Girkin Pippin, auch Ronald Pyrus malus, Taf. 41, Fig. 1, abbildet und zwar fast hochgelb mit sehr wenig Röthe, in Größe und Gestalt eines mäßigen Winter Quittenapfels; doch will Hoggs Beschreibung auf den Obigen nicht genügend passen, und muß sich Mehreres ergeben, wenn der direct von der Hort. Soc. bezogene Wyken Pippin getragen hat, bei welcher Frucht aber namentlich nichts von einem starken Fleischwulste am Stiele gesagt ist/, durch dessen immer an manchen Exemplaren vorkommendes Vorhandensein die Eingangs dieser Nummer gedachten Synonyme am sichersten zu erkennen sind. Von dem Wyken Pippin sagt Ronald, daß der erste Baum aus Holland nach England gekommen sei und zu Wyken einer Farm bei Coventry stehe, was daher mit dem Holländischen Wyker Pepping (= Orleans-Reinette) nicht verwechselt werden muß. Schließlich mag noch bemerkt werden, daß, wenn Hogg selbst bei Kirkes Lemon Pippin auf Diels Winter-Quittenapfel, als eine Identität hinweiset, dies irrig ist, und der Winter-Quittenapfel schon durch stärkeren Trieb und dickere, stark bewollte Sommertriebe vom Kirkes Lemon Pippin leicht unterschieden werden kann.

124.

Rabau, Sommer, Hdb. I, S. 233 und IV, S. 347. Es hat sich ergeben, daß die am ersten angeführten Orte beschriebene Frucht nicht die rechte gewesen ist, und dieser Beschreibung vielmehr, wie schon Herr Schulrath Lange vermuthete, der Englische gestreifte Kurzstiel, (= Langtons Sondergleichen), zum Grunde gelegen hat, der fälschlich auch als Sommer Rabau geht. Die rechte Frucht ist IV, S. 347 beschrieben worden. Eine leidlich gute, noch kenntliche Abbildung findet sich im Teutschen Obstcabinet S. 81. — Nach Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 109, kommt der Sommer Rabau auch als Blumensaurer vor.

125.

Rambour, Engl. Prahl, Hdb. I, S. 449. Diese Frucht habe ich in meiner Anleitung als wenig werthvoll bezeichnet. In Herren-

hausen, wohin die Sorte von Diel gleichfalls kam, sah ich jedoch auf unbeschnittener Pyramide große, vollkommene, wirklich prächtige Früchte und würde meine Sorte für falsch gehalten haben, wenn nicht einzelne Früchte von meinem Zwergbaume in Jeinsen in günstigen Obstjahren fast ebenso groß und schön geworden wären, die die Aechtheit meiner von Diel erhaltenen Sorte sichtbar zeigten. Da die Mehrzahl der Früchte auch von meiner Pyramide in Jeinsen ziemlich unvollkommen blieb, so erhellet, daß es nur auf den Boden ankommt, um von dieser Sorte recht vollkommene Früchte zu erhalten. Herrnhausen hat leichten, mehr sandigen, etwas feuchten Boden. Die Frucht kommt in der im Handbuche dargestellten Form vor, gute Früchte in Herrnhausen waren aber merklich größer und breiter, etwas stielbauchig, während einzelne Früchte nach dem Kelche sich stärker und etwas konisch zuspitzten.

126.

Reinette, Ananas, Hdb. I, S. 131. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 7, Nr. 19, gute, kenntliche Nachbildung. Von Aehrenthal gibt Taf. 13, gute Abbildung, so auch der Niederländische Baumgarten Taf. 32, Nr. 63, weniger das Teutsche Obstcabinet Nr. 28, die zu klein und zu hellgelb ist. — Durch Lucas habe ich auch von Mallardi in Italien eine Ananas-Reinette, die noch nicht trug, aber wohl eine andere sein wird. — Daß die Frucht, wie im Handbuche gesagt ist, wohl aus Holland stamme, mag auch dadurch noch wahrscheinlicher werden, daß Diel seine Frucht von Commanns in Deutz (einem Bruder des Commanns in Cöln) erhielt, der die Sorte wieder von einem Freunde in Zülpich bekam, in welchem Orte ein Frauenkloster war, das mit Brabant in Verbindung stand. Auch im Niederländischen Baumgarten heißt es: Herkunft unbekannt, wahrscheinlich eine heimische Sorte. Die Frucht lag in Reutlingen in der Collection aus Marienhöhe bei Weimar auch als Ledges Beauty, welchen Namen Hogg jedoch nicht hat.

27.

Reinette, Baumanns. Der Verger des Herrn Mas gibt Nr. 20 Abbildung, weniger gestreift als die Frucht in meiner Gegend erscheint.

127 b.

Reinette, Burchardts, Hdb. I, S. 459. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 19, Nr. 52, schöne, sehr kenntliche Nachbildung. Die Fruchtbarkeit dieser Sorte ist besonders groß und setzt der Baum fast nie ein Jahr aus.

128.

Reinette, Carmeliter, Hdb. I, S. 161. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 7, Nr. 29, gute Nachbildung nach großer, schöner Frucht, in der, in frischem, fruchtbarem Boden vorkommenden, hochgebauten Form, in welcher Diel sie als Lange rothgestreifte grüne Reinette beschrieben hat.

Unter den Benennungen Carmeliter-Reinette und Lange rothgestreifte grüne Reinette, (beide direct von Diel bezogen), Winter-Parmäne und Ludwigsburger Reinette, (beide von Dittrich), Lange gestreifte Reinette (aus Christ's Collection), Forellen-Reinette (Dr. Fickert), Getüpfelte Reinette (Liegel), habe ich selbst die hier vorliegende Frucht erhalten, die noch manche andere Namen hat. Die Benennung Forellen-Reinette, die man auch von der Kleinen Casseler Reinette gebraucht hat, bezeichnet bei Diel eine andere, in meinem Norden stark welkende Frucht (Diel IV, S. 107), die er als Reinette tachetée erhielt. In der Monatsschrift 1858, S. 33, hat Herr Garten-Inspector Lucas die Obige abgebildet, und, wie ich derzeit glaubte, viel zu roth und zu platt; doch habe ich in einem heißen, trocknen Jahre sie, der gedachten Abbildung höchst ähnlich, in meinem Garten gebrochen, von einem Probezweige, der gewöhnlich weniger gefärbte Früchte trägt. Nach Witterung und trocknerem oder feuchterem Boden wird sie stärker geröthet, oder hat wenig Röthe, ist von Grundfarbe grüner, oder tritt, wie ich sie aus Grevenbroich bei Cöln erhielt, vollkommen als Gold-Reinette auf, ist kürzer, oder höher gebaut, und hat gern am Stiele einen Fleischwulst, wornach ein Gärtner sie den Uebergewachsenen nannte. An den feinen langen Trieben und viel verzweigter Krone mit etwas hängendem Holze und in der Baumschule an den, bei kräftigen Stämmen, recht langen, nach oben recht bemerklich abnehmenden, schlanken Trieben ist die Sorte am sichersten kenntlich, sobald man einmal die Vegetation gesehen hat. Ronald Pyrus malus bildet sie Taf. 22, Fig. 2 als Winter-Parmäne sehr kenntlich ab, wie sie in England heißt. Von dem direct aus London bezogenen Reise der Winter Pearmain sah ich Frucht zwar noch nicht, doch ist die Vegetation in der Baumschule völlig die meiner Carmeliter Reinette. Mas im Verger bildet sie, Nr. 8, größer und, wenigstens für meine Gegend, etwas weniger kenntlich ab. Hogg hält die Winter Pearmain (S. 208) für den ältesten Englischen Apfel, dessen man gedenken könne und sei sie schon um 1200 in Norfolk gebaut, was ein schlagendes Argument gegen Knights Theorie von dem Veraltern der Sorten gebe. Als Synonyme führt

er an Great Pearmaine, Pearmain, Peare-maine, Old Pearmain (Pomon. Hereford. T. 29), Pearmain d'hyver (Knoop Taf. 11, wo in der deutschen Ausgabe die auf dieser Tafel stehende unbenannte und Seite 26 aufgeführte Frucht gemeint sein wird), Pepin Parmain d'hyver und Pepin Pearmain d'Angleterre (ibidem), Grauwe blanke Pepping van der Laan (ibid.), Peremenes (ibid.), Zeeuwsche Pepping (ibid.), Duck's Bill (in some parts of Sussex) und Drue Permein d'Angleterre (Quintin Instit. 202), citirt auch als Abbildung noch Pomol. Herefordiensis Taf. 29. Die Benennung Carmeliter-Reinette führen er und der Londoner Catalog bei der Englischen Barcelona Pearmain als Synonym auf, was aber wenigstens von unserer, von Diel so benannten Carmeliter-Reinette nicht gilt, da vielmehr die Engl. Barcelona Pearmain die Kleine Casseler Reinette ist, wie sich nach Abfassung der Beschreibung der Obigen genügend ergeben hat, so daß mithin auch die im Handbuche angegebenen Synonyme der Barcelona Pearmain auf obige Frucht nicht passen. Ob Diels Carmeliter-Reinette die von ihm allegirte Reinette de Carmes des Catalogs der Carthause wirklich ist, steht vielleicht etwas dahin und ist es auffallend, daß die Frucht sich jetzt in Frankreich unter diesem Namen nicht findet, wo sie, nach Lucas, gewöhnlich als Forellen-Reinette, Rein. Truite, vorkommt.

129.

Reinette, Casseler Große; Hdb. I, S. 162. Arnoldis Obstcabinet Lief. 21, Nr. 58, gibt gute Nachbildung nach recht vollkommener Frucht, in der man aber nicht jede Frucht, die diesen Namen dennoch richtig trägt, gleich wieder erkennen wird, da diese Sorte nach Jahrgängen und Boden, sowohl an Größe, als auch in der Form, (bald breiter als hoch, selbst ziemlich flach, bald fast hochaussehend, bald am Kelche etwas zugerundet, bald stärker abgestumpft), variirt, und je nachdem sie vollkommen baumreif oder früher gebrochen ist, (in welchem letzten Falle sie doch nicht welkt), noch unansehnlich grün mit düsterer Röthung, oder schon als Goldreinette erscheint, so daß der damit nicht Bekannte solche neben einander gelegte Früchte meistens für ganz verschiedene Sorten halten würde. Ich hatte bereits von meinen verschieschiedenen Bäumen auf der Ausstellung in Braunschweig eine Anzahl Früchte zusammen gelegt, um darzuthun, wie sehr die Frucht nach Umständen sich abändert, und habe ich, mir unbenannt, zur Bestimmung, vorgelegte Früchte oft erst im Winter bei eintretender Reife als Große Casseler Reinette erkannt. Die Frucht ist sowohl an mehr Härte gegen

den drückenden Finger und spät eintretender Reife, als auch etwas größerer Schwere und noch mehr im Baume an den stark punktirten und silberhäutigen, nach oben bemerklich abnehmenden Trieben zu erkennen. Ebenso verschieden erscheinen nun auch die verschiedenen Abbildungen, die doch von richtig benannten Früchten entnommen sein werden. Mas im Verger hat sie 1865, Nr. 1, als Grosse Reinette de Cassel. Ronald, Pyrus malus, Taf. 26, Fig. 1; Lindley, Pomologia Brittannica, Taf. 84; Pomol. Magazine; Taf. 84. Die Annales I, S. 83, bilden sie unter dem Namen Dutch Mignonne ab, welcher Name eben sowohl, als die andere Benennung, unter der auch Diel sie noch hatte, Holländische Gold-Reinette, auf ihren Ursprung aus Holland hinweisen. Diel sagt Vorrede zum 10ten Hefte, S. VIII, er habe sie bereits viermal von ganz verschiedenen Orten aus Holland als Gold-Reinette erhalten, so daß es entschieden sei, daß ihr wahrer Name Holländische Gold-Reinette sein müsse. Lindley sagt, daß die Frucht aus Holland durch einen Norfolk Gentleman eingeführt worden sei, wo man sie, ihren Namen nicht kennend, Dutch, (das ist Holländische) Mignonne genannt habe. Auch ich würde mich unbedenklich für die gedachte Benennung entscheiden, da der Name Große Casseler Reinette (ebenso wie Pariser Rambour-Reinette) erst durch Diel entstanden ist, wenn sie nicht einmal allgemein in Deutschland als Große Casseler Reinette verbreitet wäre und Holländische Gold-Reinette sich nicht auch zugleich noch als Synonym des Goldmohr fände. Als Holländische Gold-Reinette erhielt ich unsere Große Casseler Reinette von Diel sowohl durch Burchardt, als Dittrich; als Dutch Mignonne von der Soc. v. M., wo sie mir gleich zum ersten Male Früchte trug, wie sie Mas im Verger Nr. 1, jedoch unter dem Hauptnamen Große Casseler Reinette, mit dem Synonym: Dutch Mignonne, abbildet. Lindley führt bei Dutch Mignonne als Synonyme noch an Cobmanthorp Crab, Christs Goldreinette, (als Christs Deutsche Goldreinette erhielt ich jedoch von Urbanek und Dittrich eine andere Sorte, und als Christs Gold-Reinette aus Neustadt an der Haardt die Französische Gold-Reinette), und meint, daß auch die Reinette d'orée der Pom. Franc. die Dutch Mignonne sei, was dahin steht. Er wirft aber unrichtig auch die Reinette d'orée of Duhamel, welche die Französische Goldreinette Diels ist, ja selbst die Späte gelbe Reinette of the Germans mit Dutch Mignonne zusammen (!). — Hogg, S. 74, hat als Synonyme: Christs Gold-Reinette, (Lipp. Taschenbuch S. 405), Reinette d'orée (Pomon Francon, Taf. 30; but not of Knoop or Duhamel),

Große oder Doppelte Casseler Reinette (Diel), Paternosterapfel (Audibert Catal.), Pomme de Laak (Pomol. Magaz.), Stettin Pippin (Hort. Soc. Cat.), Dutch Minion (Ronald), Holländische Goldreinette (Dittrich). Mit ähnlichen Synonymen haben sie auch die Amerikaner als Dutch Mignonne, z. B. Downing S. 107, der sie auch dort als a magnificent and delicious Holland apple bezeichnet. Die Boskooper Vruchtsoorten haben als Hauptnamen Reinette d'orée, (der ohne Beisatz nur nichts mehr bezeichnet) und die Synonyme Große Casseler Reinette, Holländische Goldreinette, Dutch Mignonne, Pomme de Laak, und Cobmanthorpe Crab. Der Niederländische Baumgarten gibt Taf. 6, Nr. 11, gute, doch durch starke Rostfiguren nicht sofort kenntliche Abbildung unter dem Hauptnamen Reinette d'or, mit den Synonymen Große Casseler Reinette, Holländische Gold-Reinette, Dutch Mignonne und Cobmanthorps Crab. Noch mag als ein Curiosum angeführt werden, daß unsere Große Casseler Reinette unter diesem Namen von Herrn Hagen im Haag, also gerade aus Holland selbst an Diel kam, obwohl diese Frucht ohne Zweifel ein Erzeugniß Hollands ist, wodurch sie auch die Namen Holländische Goldreinette und Dutch Mignonne führt. Es bleibt dunkel, durch welche wunderlichen Zufälle diese Frucht und die ohne Zweifel aus England stammende, wenigstens dort als Barcelona Pearmain bekannte und geschätzte Kleine Casseler Reinette gerade von Cassel ihre Benennung bekommen haben.

130.

Reinette, Kleine Casseler, Hdb. I, S. 351. Ueber diese in England und auch von Diel so sehr gerühmte Sorte, mehren sich bereits aus manchen andern Orten zustimmende Urtheile, (z. B. Doorenkaat zu Norden, Slaby zu Gr. Ullersdorf in Mähren ꝛc.), zu meinem sie hier ganz unbrauchbar findenden Urtheile, wo ich sie nicht nur viel zu stark im Winter welkend, sondern schon am Baume oder bald nachher faulfleckig werdend fand, was bei der ganz besonderen Tragbarkeit dieser Sorte zu bedauern ist. Es ist noch nicht ermittelt, unter welchen Umständen sie die von Diel sehr gerühmte Güte zeigt.

Ebenso hat es sich bereits genügend herausgestellt, daß die gerühmte Barcelona Pearmain Hoggs und des Lond. Cat., die irrig als Synonym Diels Carmeliter-Reinette hat, nicht unsere Carmeliter-Reinette, wie bei dieser auch im Handbuche noch angenommen ist, sondern die Kleine Casseler Reinette sei, und fand nach Monatsschr. 1863, S. 140, auch Jahn auf der Ausstellung zu Namur, daß in der

Collection der Hort. Soc. als Barzelona Pearmain sich unsere Kleine Casseler Reinette fand. — Hogg gibt als Synonyme bei Barzelona Pearmain vollständiger: Speckled Golden Reinette, Speckled Pearmain (Hort. Soc. Cat.), Polinia Pearmain, (Rogers Fruit Cultiv.), Reinette Rousse (Duhamel), Reinette des Carmes, (Chart. Cat. 51, wo Diel umgekehrt unsere Carmeliter-Reinette sucht), Glace rouge, (Hort. Soc. Cat. 1ste Edit), Kleine Casseler Reinette (Diel I, S. 182), Casseler Reinette, Christs Handbuch Nr. 58. Mehrere dieser Synonyme, die im Register des Handbuchs auf unsere Carmeliter-Reinette noch hinweisen, müssen darnach auf die Kleine Casseler Reinette hinweisend verbessert werden, und Polinia Pearmain soll richtiger auch wohl unsere Polnische Zuckerparmäne sein, so wie Diel unter Reinette Rousse wohl richtiger unsere Röthliche Reinette findet. — Abbildungen der Barcelona Pearmain geben Ronald, Pyrus malus, Taf. 21, Fig. 4, (die man als Kleine Casseler Reinette noch wohl ziemlich kennt, Lindley, Pomol. Brittan., Taf. 81, (zu stark glänzend und verwaschen geröthet) und als unsere Kleine Casseler Reinette noch weniger zu erkennen. Es ist zu bedauern, daß ich die Barzelona Pearmain von der Hort. Soc. zur nochmaligen Prüfung der statuirten Identität nicht ächt erhalten habe, die mir vielmehr eine weiße Frucht lieferte, die ich nicht kannte.

131.

Reinette, Champagner, Hdb. I, S. 125. Arnoldis Obstcabinet Lief. 10, Nr. 24, gibt gute, kenntliche Nachbildung. 1867 wollte es mir scheinen, als ob die Niederländische Weiße Reinette doch von der Champagner-Reinette nicht verschieden sei; sie war dasmal nicht weißer schon vom Baume, und die Vegetation ist dieselbe.

132.

Reinette, Charakter, Hdb. IV, S. 279. Von Mehreren ist bereits angegeben worden, daß der Diel'sche König Jakob (A—B. V, S. 72), mit unserer Charakter-Reinette identisch sei und schrieb mir früher selbst schon Urbanek, er habe als König Jakob die Charakter-Reinette erhalten. Verglichen noch Bericht über die Görlitzer Ausstellung S. 91, wo auch Jahn der Identität beitritt. Ich habe beide bisher dadurch unterschieden, daß der König Jakob von Diel, der jedoch bei mir auch etwas Roth annahm, merklich kleiner und selbst stärker mit Rostcharakteren besetzt war, als die Charakter-Reinette, doch konnte ich noch nicht genügend gleichzeitig vergleichen.

Den im Handbuche erwähnten St. Julien Apple mit den Synonymen Concombre des Chartreux und Seigneur d'Orsay, (Orray im Handbuche ist Druckfehler), bildet Lindley Pomol. Britt., Taf. 145 ab, in dem man eher unsern Goldzeugapfel erkennen möchte. Auch Ronald, Pyrus malus, Taf. 26, Fig. 2, hat einen großen, fast einfarbigen, kaum etwas gerötheten Drap d'or, der unser Goldzeugapfel eher ist, als die Charakter-Reinette. Knoops Charakterapfel Drap d'or, I, Taf. 10, scheint nicht unsere Charakter-Reinette zu sein, und gleicht eher dem Englischen Alfriston, (Ronald, Pyrus malus, Taf. 35, Fig. 1), der einfarbig und stark mit netzartigen Figuren überzogen ist, ja sieht auch der daneben abgebildeten Nelguin ziemlich gleich. Die Boskooper Vruchtsoorten haben S. 26 bei Karakter Reinette die Synonyme Reinette marbrée, Reinette Valkenier, Neetjes Appel, und setzen hinzu: „Ook wel Drap d'or.

133.

Reinette, Culon's, Hdb. IV, S. 450. Der Name ist nach der deutschen Aussprache geschrieben und hätte der Name des Erziehers in der zweiten Zeile und der Name der Frucht nach den Annales Coulon geschrieben werden müssen. — Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 111 Nachbildung geben.

133 b.

Reinette, Credes Quitten, Hdb. IV, S. 109. Von dieser delikaten Frucht gibt Arnoldis Obstcabinet, Lief. 17, Nr. 48, kenntliche Nachbildung. Die Sorte hatte aber in meinem Sulinger feuchten Boden das delikate Gewürz nicht, während sie darin etwas Röthe annahm. Die im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 92, angegebene Aehnlichkeit meiner Credes Quitten-Reinette mit einem Winter Quittenapfel kann nur zufällig gewesen sein; beide unterscheiden sich schon äußerlich genügend und noch mehr durch das eigenthümliche Gewürz.

134.

Reinette, Diels, Hdb. I, S. 297. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 17, Nr. 46, kenntliche Nachbildung.

135.

Reinette, Dietzer Gold-, Hdb. I, S. 409. Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung nennt Herr Dr. Reisig sie eine köstliche Frucht.

136.

Reinette, Edel-, Hdb. IV, S. 105. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 14, Nr. 36, kenntliche Nachbildung nach schöner, südlicher gewachsener Frucht.

Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung hat S. 42 und 44 Hr. Dr. Reisig die Sorten: Edelreinette, Punktirter Knackpepping, Reinette von Clarevall und Königliche Reinette Diels für identisch erklärt und ist Jahn brieflich auch geneigt, die Königliche Reinette mit der Edel-Reinette zusammen zu werfen. Aehnlich sind diese sich allerdings und gehört dazu selbst noch die Bischofsreinette (Diel A—B. I, S. 82), aber die Königliche Reinette wächst etwas anders, wurde mir auch, dicht dabei stehend, bisher nie krebsig, was bei Edel-Reinette stark sich findet, und nimmt die Frucht gerne etwas Röthe an, und die Reinette von Clarevall fand ich merklich größer und weniger edel im Geschmacke, als Edel-Reinette. Ueber Verschiedenheit des Punktirten Knackeppings von Edel-Reinette werde ich, nachdem jener auch stark an Krebs leidet, ungewisser; doch welkt er bisher weniger und mag etwa eine der Mutterfrucht nachgeschlagene Kernfrucht der Edel-Reinette sein. Die Gelbe Zucker-Reinette, wie ich sie von Diel erhielt, konnte ich von der Edel-Reinette nicht unterscheiden. Mas im Verger bildet 1866, Nr. 24, eine Reinette jaune sucrée ab, bei der er sich auf Diels Beschreibung bezieht und sogar mit anführt, daß Diel sie vom Capitän Brion zu Verdun erhalten habe, wornach man glauben mag, daß Hr. Mas das Reis als Diel'sche Sorte etwa von Frauendorf erhielt, woher er viel bezog; die Abbildung gleicht aber meiner Edel-Reinette und Gelben Zucker-Reinette von Diel wenig. Als Reinette Franche erhielt ich durch den Pomologischen Garten zu Braunschweig von Simon Louis und Baumann eine Frucht, die von der Edel-Reinette des Handbuchs (Reinette Franche), gar merklich verschieden, und gleichfalls eine delikate Frucht ist, die durch den Namen demnächst unterschieden werden muß. Diels Edel-Reinette halte ich mit Diel für die Dühamelische Reinette Franche; Herr Medicinalrath Engelbrecht kann in der Vermuthung Recht haben, daß in der andern gedachten Reinette Franche, die im T. O.-G. XI, S. 90, Taf. 6, beschriebene und abgebildete Frucht des Namens sich findet, mit der die Beschreibung noch mehr übereinstimmt, als die gegebene Abbildung. — Auch die Reinette Franche der Pomona Franconica Taf. 27, ist schwerlich unsere Edel-Reinette und der Verger des Hrn. Mas bildet, Oktoberheft 1866, Nr. 28, eine fast grüne Frucht als Reinette Franche ab, bei der Diel und unser Handbuch citirt werden, jedoch man etwas

zweifeln möchte, ob hier dieselbe Frucht vorliegt, wenn der Text nicht sagte, daß sie in der Reife hell citronengelb werde. Es sollte bei jeder Frucht bemerkt werden, ob sie in der Baumreife, oder Lagerreife abgebildet ist.

137.

Reinette, Engl. Spitals, Hdb. I, S. 155. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 20, Nr. 55, gute Nachbildung. Ronald, Pyrus malus, Taf. 38, Fig. 1, bildet diese Frucht als Syke-House Russet gut ab, desgleichen Lindley, Pomol. Brittanica, Taf. 81, doch zu grün und noch nicht baumreif illuminirt. Auch Hooker Pomona Londinens. Taf. 40, hat sie ziemlich kenntlich als The Syke House Apple. Die Rostfiguren erscheinen bei ihm als gelbliche, linienartige Figuren. Auch er sagt, der Mutterstamm sei gefunden in einem Garten in dem kleinen Dorfe Syke House in Yorkshire, wo die Sorte gewöhnlich Syke-House Russet genannt werde. Ob die Abkunft indeß wirklich begründet ist und die Frucht nicht etwa nur neu aufgefunden wurde, mag dadurch zweifelhaft werden, daß ich meine von Diel erhaltene Mennonisten-Reinette, die mir nun wohl schon 8 Mal mit der Spitals-Reinette gleichzeitig trug und beide vergleichen konnte, von der Spitalsreinette nicht zu unterscheiden vermochte. Diel erhielt seine Mennonisten-Reinette 1799 vom Kunstgärtner Stein in Harlem, und bemerkt, daß er die Frucht als Grawe Menisten Renet nur in dem Almanach des Hoveniers door van Linden finde, wornach die Frucht schon sehr alt ist, und wenn wirklich die Identität begründet ist, die älteste Benennung der Sorte wäre. Die Annales geben VIII, S. 75, als Reinette des Menonites, in recht guter Abbildung sichtbar die Diel'sche Sorte und kann es auch sein, daß die Sorte in einem aus Diels Collection stammenden Reise nach Belgien kam, da Diels Werk X, S. 169 allegirt wird, und in der sehr kurzen Beschreibung gesagt wird, (freilich sehr irrig), daß die Sorte deutschen Ursprunges sei. — Bemerkt muß bei dieser Abbildung noch werden, daß, wenigstens in meinem Exemplare des Werkes, bei Seite 75 sich die Abbildung der Reinette de la Rochelle findet, und die rechte Abbildung erst bei S. 99, neben dem Texte der Reinette de la Rochelle steht. Da zu dem Texte der Mennonisten-Reinette die Abbildung der Reinette von Rochelle mir schon mit den Lieferungen 6—9 zuging, während die rechte Abbildung erst zu Seite 99 in den Lieferungen 10—12 erfolgte, so mag dieselbe Verwechslung sich leicht auch in anderen Exemplaren des Werkes finden.

138.

Reinette, Erzherzog Franz, Hdb. I, S. 487. Diese Sorte, welche ich direct von Herrn v. Flotow, der sie beschrieb, erhielt, trug mir auf einem kräftigen Zwergstamme mit starken, ziemlich steifen Sommertrieben, die sich eben so noch bei ein paar andern, gleichzeitig auf Wildling veredelten Stämmen finden, früh und schon mehrmals schöne große Früchte, die einer flachen Gold-Reinette von Blenheim sehr ähnlich sehen, und mit der Beschreibung nicht recht stimmen wollen. Ich erwähne dies, weil etwa durch einen Mißgriff dieselbe Sorte auch zu Anderen gekommen sein könnte und ich bereits, ehe ich Frucht sah, eine Anzahl Reiser davon versandte.

139.

Reinette, Gäsdonker, Hdb. I, S. 229. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 27, Nr. 82, sehr gute Nachbildung. Große Tragbarkeit und Güte dieser Frucht ist in der Monatsschrift in letzteren Jahren mehrmals wieder gerühmt worden. In meinem Garten hatte die Frucht Neigung zum Welken. Im hinlänglich feuchten Herrenhauser Boden welkt sie wenig und ist auch dort höchst schätzbar. Sehr ähnlich ist der Gäsdonker Reinette der Rothbackige Winter-Pepping, doch nicht damit identisch. Die Verschiedenheiten sind bei dem Letzteren oben Nr. 111 schon angegeben worden.

140.

Reinette, Gay's, Hdb. IV, S. 101. Es ist hinzuzusetzen, daß Gay Kunstgärtner und Baumschuleninhaber in Bollweiler ist, nach dem die Sorte benannt sein wird.

141.

Reinette, Gelbe Spanische, Hdb. I, S. 267. Durch öftere reiche Fruchtproben ist es mir — was auch schon Urbanek mir früher meldete, — völlig gewiß geworden, daß diese und die Calvillartige Reinette, (Diel I, S. 130), völlig identisch sind und ist die letztere Benennung, die selbst schon bei Merlet als Reinette calvillée sich findet, nicht nur die ältere, sondern wohl auch die passendere und richtigere, da Gelbe Spanische Reinette eine nur irrig aufgekommene Benennung sein wird, Diel im Irrthum ist, daß seine gelbe Spanische Reinette die Reinette blanche d'Espagne sei und sich als Reinette d'Espagne oder Reinette blanche d'Espagne (verglichen Annales II, S. 11,

Lindley Pomol. Britt., Taf. 110, Hogg, S. 160), eine ganz andere Frucht findet, die mir 1866 auch schon trug.

Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 22, Nr. 63, unter dem Namen Calvillartige Reinette, gute Nachbildung.

Diel vermuthet, daß etwa auch Zinks Reinette Couleuvrée (Knoop II, Taf. IV, Nr. 33), die Calvillartige Reinette sein könne. Jahn bemerkt im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 92, daß Edel-Reinette und Calvillartige Reinette schwer zu unterscheiden seien. Da können ihm nur unvollkommene oder falsch benannte Früchte vorgelegen haben und ist die Calvillartige Reinette sowohl im Aeußeren, als im Geschmacke von der Edel-Reinette bestimmt verschieden.

142.

Glanzreinette, Hdb. I, 301. Mas im Verger, Juni 1865, Nr. 11, bildet sie als Reinette du Tyrol ab, doch, wie sie hier wächst, nicht recht kenntlich, zu gelb und matt gestreift und ist das stärkere Abnehmen nach dem Stiele, welches die Frucht charakterisirt, wenig ausgedrückt. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 107 Nachbildung geben.

143.

Göhrings Reinette, Hdb. I, S. 117. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 1, Nr. 12, Nachbildung; auch die Monatshefte 1867, S. 33, geben gute Abbildung. Diese auch im Handbuche gerühmte und sehr häufig in Reisern von mir begehrte Frucht hat bisher bei mir in Nienburg und Jeinsen wenig getragen, war auch in Güte nicht ausgezeichnet und ist die Brauchbarkeit, wenigstens für meine Gegend, noch problematisch. Ein Zwergstamm, der schwach gewachsen ist, steht in Jeinsen seit 12 Jahren.

144.

Reinette, Goldgelbe Sommer, Hdb. I, S. 271. Auch ich erhielt diese Frucht von Herrn Geh.-Rath v. Flotow als Rambouillette, eine Benennung, unter der schon Diel, nach Vorrede zu Heft 21, sie fand, und die nach Monatsschrift 1864, S. 134, schon in einem alten Thüringischen Obstwerke von Timme sich findet. Die Frucht des Namens bei Knoop II, Taf. 5, Nr. 36, ist aber eine ganz andere. — Was in Herrenhausen als Pomme Reine sich findet, gab nicht — wie Diel annimmt — den Königin Louisensapfel, sondern unsere Goldgelbe Sommer-Reinette, (siehe Handbuch IV, S. 365). Auch Jahn

fand, Monatsschrift 1863, S. 141, in Millets Collection als Pomme Reine eine Frucht, die er für Königin Louisensapfel ansah, wobei aber sicher der im Handbuche bei dieser Frucht von mir angegebene Unterschied der Pomme Reine gegen den Dielischen Königin Louisens-Apfel nicht beachtet worden ist, so daß auch bei Millet diese Frucht die Goldgelbe Sommer-Reinette sein wird, die mir wohl bald trägt.

Die volle Größe und Güte scheint unsere Sorte nur in leichtem Boden, nicht in Lehmboden zu erlangen, und war sie selbst in meinem hochgelegenen Sandgarten in Nienburg größer und besser als in Jeinsen, in schönster Vollkommenheit in Herrnhausen.

145.

Goldreinette von Blenheim, Hdb. I, S. 515. Ronald, Pyrus malus Taf. 31, Fig. 2, bildet sie als Blenheim Orange ab, und noch kenntlicher Lindley, Pomol. Brittan., Taf. 28. Arnoldis Obst-Cabinet, Lief. 2, Nr. 5, gibt im Colorit kenntliche Nachbildung, die jedoch von einer zu klein gebliebenen Frucht entnommen ist; gut gewachsene Früchte sind selbst auf Hochstämmen merklich größer und besonders viel breiter, nicht hochaussehend. Auch im Jenaer Teutschen Obstcabinett Nr. 50, ist sie leidlich gut abgebildet, neben der aber der Winter-Postoph sich gleich wieder gründlich falsch findet. Die Annales geben II, S. 7 eine gute Abbildung, aber wohl nach sehr großer Spalierfrucht, mit dem Synonym Woodstock Pippin. Hogg hat S. 38 als Synonym Blenheim, Blenheim orange, Woodstock Pippin, Northwick Pippin, Kempster's Pippin. Auch der Nederlandsche Boomgaard bildet die Sorte Taf. 31, Nr. 61, als Blenheim Pippin ganz kenntlich, nur matter, als bei uns, gestreift ab. Als Synonyme werden außer mehreren aus Hogg schon angeführten, Perle d'Angleterre und Imperatrice Eugenie gegeben, unter welchen Benennungen sie in den letzten Jahren aus Orleans neu verbreitet sei. Es wird auch hinzugesetzt, daß auch Burn's Seedling, wie er unter diesem Namen aus England nach Boskoop gekommen sei, mit dem Blenheim Pippin überein scheine. Ich bemerkte auch meinerseits diese Aehnlichkeit bei einer Frucht, die ich als Burn's Seedling aus Hildesheim erhielt, habe aber von der Societät zu London wohl eine andere Sorte erhalten, und wie der Burn's Seedling nach Hogg nach seinem Erzieher benannt ist, so nahm ich auf der Ausstellung zu Görlitz aus der Boskooper Collection 2 Früchte als Burn's Seedling mit, an denen ich diese Aehnlichkeit nicht bemerkte, die fast kugelig waren und

mit Hoggs Beschreibung ganz stimmten. Diese so höchst schätzbare Frucht ist, wie schon gedacht, neuerdings durch Schmeichelei und Gewinnsucht auch als Imperatrice Eugenie verbreitet worden, findet sich auch als Perle d'Angleterre; unter jenem Namen fand auch ich sie, mit Hinweisung auf den rechten Namen, in der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection, unter dem letztern erhielt ich sie von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg, wohl von ihm auch noch als Queen Victoria.

In Monatsschrift 1863, S. 130, gibt Herr Baron v. Bose die schätzbare Nachricht, daß Blenheim oder Blindheim ursprünglich ein kleiner Ort zwischen Donauwörth und Dillingen war, bei welchem Orte Marlborough 1704 im Spanischen Erbfolgekriege siegte, worauf man dem Sieger zum Danke Schloß und Park Woodstock in England schenkte, welcher Name dann, um den Sieg zu verherrlichen, in Blenheim oder Blenheim Park umgewandelt wurde, worauf auch der ältere Name der Frucht Woodstock Pippin sich in Blenheim Pippin umwandelte.

An Früchten unserer Sorte, die mir als Blenheim Orange Herr Gartenmeister Schiebler zu Celle sandte, fand ich ganz das delikate, citronenartige Gewürz der Orleans-Reinette, welches sie jedoch in meinem Lehmboden nicht hat. Bei dem trefflichen Wuchse des Baumes ist diese Sorte vielleicht noch der Winter-Goldparmäne in Werth an die Seite zu stellen, zeigte sich auch in Celle recht fruchtbar und verdient wohl den Namen Perle d'Angleterre.

146.

Reinette, Graue Herbst, Hdb. I, S. 153. Arnoldis Obst-Cabinet wird Nr. 94 Nachbildung geben.

147.

Reinette, Graue Französische, Hdb. IV, S. 335. Arnoldis Obstcabinet Lief. 28, Nr. 89, gibt Nachbildung. Diese in Süddeutschland sehr geschätzte Sorte, die ich schon sehr lange besitze, hat sich in meiner Gegend noch wenig tragbar gezeigt. Ein volltragender Hochstamm in Sulingen, den ich für unsere Sorte hielt, jedoch wie ich später wahrscheinlich fand, die Holländische Krappe Kruyn Reinette gewesen ist, und ein, ein paar Mal tragender Zwergstamm in Sulingen, der vollkommene Früchte lieferte, motivirten mein günstiges, in meiner Anleitung S. 170 abgegebenes Urtheil. Hier in Jeinsen habe ich indeß eine seit 13 Jahren stehende, groß gewordene, gesunde

Pyramide, die noch keine Frucht zur Vollkommenheit brachte, obwohl die Blüthe reich war, und auch ein großer Probezweig lieferte nur einige nicht gehörig ausgebildete Früchte. Scheint Frucht auch zu wachsen, so leiden wieder die jungen Früchte zu sehr in heißer Sonne im Mai und Juni und fällt alles ab. Ich erinnere mir auch nicht, im Hannoverischen einen Hochstamm dieser Sorte gefunden zu haben. Im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 120, wird sie auch für Böhmen sehr gerühmt, wo sie Große graue Leder-Reinette heißt.

148.

Reinette, Harberts, Hdb. IV, S. 163. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 16, Nr. 45, gute, kenntliche Nachbildung.

Neben jährlich 1000 veredelten Stämmen der Winter Goldparmäne pflegte Herr Baumschulenbesitzer Lieke in Hildesheim von Harberts Reinette jährlich 500 anzuziehen, gegen eine oder 1/2 Reihe von andern Sorten.

149.

Reinette, Hieroglyphen, Hdb. I, S. 481. Es hat sich erwiesen, daß die Frucht des Namens, welche bei der Beschreibung Herrn Garten-Inspector Lucas vorgelegen hat, die Reinette von Breda gewesen ist. Nachdem die von Lucas erhaltene Sorte mir trug, erkannte ich sie in Frucht und Vegetation als Reinette von Breda, und auch Lucas erkannte Gleiches, als ich ihn darauf aufmerksam machte. Sie ist unter dem falschen Namen an Lucas gelangt, und konnte für die Hieroglyphen-Reinette gelten. Lucas bemerkt selbst schon bei der Beschreibung Aehnlichkeit mit einer Breda, welche Aehnlichkeit Diel nicht angibt. Ob Diels Hieroglyphen-Reinette noch existirt (von Herrn Clemens Rodt erhielt ich sie 1866 noch aus 4 Quellen und habe sie auf Probezweige gesetzt), oder diese überhaupt eine wirklich selbstständige Frucht ist, bleibt mir fraglich. Diel erhielt sie von Herrn Pfarrer Nicola als Pomme brodée, und sagt dabei, daß sie bei keinem Pomologen sich finde, vielleicht aber als Reinette filée, picottée u. s. w. sich finden möge. Als Reinette filée fand ich in Görlitz etliche Früchte, die ich mitnahm, und später von der Charakter-Reinette nicht genügend unterscheiden konnte, obwohl die vorliegenden Exemplare etwas feinere Rostzeichnung hatten. Nach der Diel'schen Beschreibung ist es gar nicht unmöglich, daß die von Diel beschriebene Hieroglyphen-Reinette nichts weiter gewesen ist, als die Breda, wenn diese etwa unter Um-

ständen die von Diel als charakteristisch angegebenen feinen, schriftähnlichen Figuren zeigen sollte, die ich an der Breda noch nicht sah. An den Früchten öfter etwas nicht zu finden, was Diel selbst als charakteristisch angibt, bin ich schon gewohnt, da er im Allgemeinen zu viel auf Kennzeichen oder Verschiedenheiten gab, die sich nicht überall eben so zeigen. Daß die Früchte in Rost sehr veränderten, sagt an mehreren Orten schon Diel, und habe Gleiches bereits mehrmals bemerkt, und so erhielt ich durch Urbanek von der Hort. Soc. als Alfriston eine Frucht, die schon 2 Mal trug, aber ganz ohne Rost war, obwohl Ronalds Figur der Sorte überall stark und ganz netzartig mit figurenähnlichem Roste bedeckt ist. Ich bezog darauf diese Sorte nochmals direct von der Hort. Soc., sah aber noch keine Frucht.

150.

Reinette, Kleine zartschalige, Hdb. I, S. 287. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 3, Nr. 8, kenntliche Nachbildung. Die Sorte zeigt sich bei mir auch in Jeinsen als ganz besonders tragbar, trägt selbst in ungünstigen Jahren und setzt selten aus.

151.

Reinette, Landsberger, Hdb. IV, S. 131. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 24, Nr. 74, schöne, kenntliche Nachbildung und auch der Neederlandsche Boomgaart gibt Taf. 4, Nr. 8, gute, kenntliche Abbildung.

An dieser recht tragbaren Sorte bemerkte ich in einem Sturm im Sommer noch, daß der Baum, der dem Winde ganz exponirt war, die Früchte sehr fest hielt und wenig verlor, und ein Herr in Berlin bemerkte, als ich dies äußerte, er habe Gleiches wahrgenommen; der Baum habe im starken Sturme einen ganzen Zweig verloren, aber die Früchte wären dran sitzen geblieben.

152.

Reinette, Limonien, Hdb. I, S. 319. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 23, Nr. 66, schöne, kenntliche Nachbildung.

Daß die von Diel beschriebene Engl. Königs-Parmäne und Limonien-Reinette (Engl. rothe Limonien-Reinette) identische Früchte seien, ist schon im Handbuche bemerkt, und habe ich später auch die Diel'sche, von Diel bezogene und mit der Beschreibung stimmende Loans-Parmäne (Diel A—B, I, S. 114), angesetzt an den Baum der

Limonien-Reinette mit dieser ganz identisch gefunden, so daß nicht zu zweifeln ist, daß Loans-Parmäne der richtigste Name für die Frucht ist, unter dem allein sie in England bekannt ist. Wahrscheinlich ist auch der von Herrn v. Flotow beschriebene, von mir von ihm bezogene Große Safranapfel (im Handbuche I, S. 215, bloß Safran-Apfel genannt, wiewohl ich nicht weiß, ob das Beiwort fehlen konnte, da ich auch noch einen Safranapfel schlechtweg, und Gelben Safran-Apfel erhielt), mit unserer Limonien-Reinette identisch, was mir, nach Einmal gesehenen Früchten so schien.

Wenn Diel seine Engl. Königs-Parmäne, die er gar nicht aus England bekam, für die Royal Pearmain der Engländer gehalten hat, so war das irrig, da diese vielmehr sich als unsere Herefordshire-Parmäne (Handbuch IV, S. 511) ausgewiesen hat. Weit weniger wahrscheinlich haben Andere die Royal Pearmain und Winter Pearmain (unsere Carmeliter-Reinette) zusammen gestellt, die selbst Knoop von der Royal Pearmain getrennt aufführt. Loans-Parmäne ist nach Ronald sehr alt, und findet sich schon in Evelyn's French Gardiner 1672. Er bildet sie Tafel 22, Fig. 3, zwar am Kelche etwas stärker abgestumpft, mit fast schüsselförmiger Kelchsenkung ab, wie sie bei mir nicht war, doch kann man in seiner Abbildung meine Frucht immer wohl noch erkennen. Die Royal Pearmain hat er ebendaselbst Fig. 1, nur etwas höher. Hogg hat die Herefordshire Pearmain unter dem Hauptnamen Royal Pearmain. Die Herefordshire Pearmain erhielt ich direct von der Hort. Soc., und wenn man die Frucht, die mir schon 2 Mal trug, mit der Beschreibung von Diels Engl. Königs-Parmäne vergleicht, so mag man, der Frucht nach, die Diel'sche Engl. Königs-Parmäne mit der Herefordshire-Parmäne ganz gut übereinstimmend finden; aber ich kann es gar nicht genug betonen, daß eine Untersuchung und Vergleichung nach bloßen Früchten keine schon entschiedene Sicherheit in der Obstkenntniß gibt, und daß diese erst erlangt wird, wenn man auch die Bäume und die Vegetation der zu untersuchenden Sorten vor Augen hat; und so findet man die Herefordshire-Parmäne mit starken steifen Trieben von Loans-Parmäne und Diels Engl. Königs-Parmäne bald deutlich verschieden. — Was Knoop I, Taf. 12, als Royal Pearmain abbildet, hat, da die Abbildung zu wenig kenntlich ist, sowohl mit Diels Engl. Königs-Parmäne, als der Herefordshire-Parmäne Aehnlichkeit, und da der Vegetation immer nur in wenigen, oberflächlich und ganz kurz hingeworfenen Zügen gedacht ist, so kann man nach seiner Abbildung nichts entscheiden.

Man kann sich daher gar nicht wundern, wenn bei Benennungen manche Verwirrung sich findet. Christ z. B. stellt die Engl. Königs-Parmäne und den Engl. Königsapfel im Hand.W.B. als identisch zusammen, was sehr irrig ist, führt ohne Weiteres die Synonyme der Engl. Königs-Parmäne hinzu und hat daneben Vollst. Pomol. Nr. 217 noch eine Weiße Königs-Parmäne, sive Pearmain Royal (!), die wieder eine ganz andere Frucht ist.

153.

Mandel-Reinette, Hdb. IV, S. 143. Arnoldis Obstcabinet hat, Lief. 23, Nr. 71, unter dem Namen Rothe Mandel-Reinette eine ziemlich gute, etwas zu stark geröthete Nachbildung gegeben. — Aus Braunschweig erhielt ich, unter dem Namen Amande rouge, aus Baumanns Pflanzungen, eine Frucht, die von der Dietzer rothen Mandel-Reinette, unserer Mandel-Reinette schlechtweg, ganz verschieden ist, und mag man unsere Frucht um so weniger bloß Rothe Mandel-Reinette nennen, sondern zum Unterschiede vielmehr Dietzer Mandel-Reinette. Die gedachte Amande rouge war größer, sehr flachrund, recht gut, aber nicht eben so edel, von bloß etwas weinartigem Zuckergeschmacke, Reifzeit schon im Dezember. — Unserer Frucht hat man nachgesagt, daß der junge Baum in der Baumschule leicht an Frostschaden leide, was ich aber in meiner Baumschule bisher und seit fast 40 Jahren nie wahrnahm und nur da sich finden mag, wo der Boden zu üppig ist und die Triebe im Herbste nicht reif geworden sind. In Hildesheim bei Herrn Lieke litt durch Frost auch einmal, was Ausnahme blieb, ein ganzes Quartier der Winter-Goldparmäne.

Bemerkt mag noch werden, daß man in Catalogen ɿc. recht häufig unsere Frucht Dietzer's Mandel-Reinette geschrieben findet, und muß man dann geglaubt haben, daß Dietzer ein Mann sei, nach dem die Frucht sich nenne; sie ist aber benannt nach der Stadt Dietz in Nassau und kann der Name Dietzer nicht noch ein s bekommen, eben so wenig wie man Erfurter's Sommer-Reinette sagen könnte. Dieselbe Irrung findet sich noch bei mehreren anderen Früchten.

154.

Mauß rothe Reinette, Hdb. IV, S. 321. Nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 88, hat man sie, halb wenigstens, mit Meusers rothen Reinette zusammenstellen wollen. Beide sind aber sehr verschieden, schon in der sehr kenntlichen Vegetation der Obigen, und ist die Obige in Herrnhausen erzogen vom Hofgärtner Mauß.

155.

Meusers rothe Herbstreinette, Hdb. IV, S. 315. Bei dieser Frucht müssen die sehr wackeren Bemerkungen nachgesehen werden, welche in den Monatsheften 1865, S. 225—27 und 1867, S. 168, uns Herr Lehrer Breuer zu d'Horn gibt über die in Gotha 1857 von Herrn Vicarius Schuhmacher zu Ramrath bei Neuß ausgestellt gewesene, lachend schöne Reinette St. Lambert, von der Schuhmacher angab, daß ihr rechter Name Meusers rothe Herbstreinette sein werde. Ich bin einverstanden, daß die in den Annales (V, S. 83) abgebildete Reinette St. Lambert nicht Schuhmachers Frucht dieses Namens ist, und daß Schuhmachers Frucht am passendsten Sternreinette genannt werde, wie sie in den Monatsheften 1868, S. 2, als Rothe Stern-Reinette sehr gut abgebildet ist. — Ich konnte immer schon Herrn Schuhmachers Reinette St. Lambert, unter welchem Namen er auch mir diese schöne, mit starken, weißlichen Dupfen im Roth gezeichnete Frucht gab, und auch gegen mich bemerkte, daß ihr rechter Name Meusers rothe Herbstreinette sein werde, in der gleichnamigen Frucht der Annales nicht wieder erkennen, die nur mit unscheinbaren, helleren Stippchen gezeichnet abgebildet ist, und sagt dabei auch die Beschreibung nichts von starken helleren Dupfen in der Röthe; imgleichen war die Schuhmacher'sche Frucht, von der ich ein paar schöne Exemplare erhielt und nachher Zeichnung und Beschreibung davon machte, nicht mittelbauchig, wie die Annales die Reinette St. Lambert darstellen, sondern stielbauchig, nach dem Kelche bemerklich stärker abnehmend und das Fleisch nicht gelblich weiß, wie die Annales es bezeichnen, sondern schön rosenroth und stellenweise noch dunkler roth. Schon Lucas fügte Monatsschrift 1865, S. 227 die Bemerkung hinzu, daß Schuhmachers Reinette St. Lambert ohne Zweifel als Calville étoilée in Bivorts Album abgebildet sei, wo diese Frucht sich findet IV, S. 61, und zugleich als Nebenbenennung schon Reinette étoilée hinzugefügt ist, weil ihr „arome“ eher reinettartig als calvillartig sei. Diese Vermuthung ist durch ein Schreiben Bivorts an Herr Breuer bestätigt worden, nachdem Herr Breuer einige Exemplare von Schuhmachers Frucht an Herr Bivort gesandt hatte. Bivort bemerkt in der Antwort, daß die Reinette étoilée in der Campide so wie in der Umgegend von Antwerpen sehr verbreitet sei, und leitet den Namen davon ab, daß wenn man den Apfel quer durchschneide, er sich inwendig roth punktirt zeige und zwar so, daß sich Strahlen eines Sternes. bildeten Auch Herr Breuer fand

zwar bei solchen quer durchschnittenen Exemplaren, die nicht durch und durch im Fleische roth marmorirt waren, daß sich auf den Schnittflächen ein Kranz von rothen Sternchen um das Kernhaus herum bildete, welche von den durchschnittenen Gefäßbündeln herrührten, doch bin ich mit Herrn Breuer wieder einverstanden, daß man weit passender die Benennung von den sehr ins Auge fallenden, röthlich weißen Dupfen in der Röthe ableitet, zumal im Fleische geröthete Früchte meistens auf dem Querdurchschnitte rothe Punkte um das Kernhaus zeigen werden, da besonders die Adern ums Kernhaus sich dann gern roth färben. — Wie Herr Breuer bemerkt, trägt die Reinette St. Lambert ihren Namen wahrscheinlich von einem ehemaligen Kloster St. Lambert zu Lüttich, und erfahren wir auch durch eine Nachricht, welche Herr Breuer von Herrn Medicinal-Assessor Hamecher zu Cöln (Präsidenten des Gartenbau-Vereins zu Cöln), einzog, daß der Name Meusers rothe Herbstreinette herstammt von Herrn Kaufmann Meuser zu Cöln, der ein eifriger Pomologe war, und namentlich eine zahlreiche Obstorangerie unterhielt, aber, so viel man weiß, Obstsorten nicht selbst erzog, sondern diese durch seine zahlreichen Handelsverbindungen erhielt. Er bekam dabei leicht auch Sorten, deren Namen man nicht kannte und wird man die hier fragliche Frucht in Cöln nach seinem Namen benannt haben. — Den Namen, wie Hennau vermuthet hatte, und Jahn beizustimmen geneigt war, von dem Thale der Meuse (bei uns Deutsch der Maaß) abzuleiten, hat, wie Herr Breuer richtig bemerkt, schon an sich keine Wahrscheinlichkeit, wenn man auch aus Meuser Reinette eben so gut ein Meuser's Reinette gemacht haben könnte, wie man aus Dietzer Reinette eine Dietzer's Reinette macht, wie man häufig geschrieben findet.

Wennugleich ich Frucht bisher weder von der Reinette St. Lambert der Annales, noch von Jahns Meusers rothen Herbst-Reinette schon erzielen konnte, so halte ich doch Jahns Frucht, wenn ich auch noch nicht völlig gewiß darüber bin, mit Schuhmachers Reinette St. Lambert sive Meusers rother Herbst-Reinette wohl für identisch; es ist dann aber der Name Stern-Reinette als der ältere und passendere vorzuziehen. Es ist auch der Name Stern-Reinette passender als Stern-Calvill, da die Frucht eher zu den Reinetten gehört, und wir bei Diel schon einen Stern-Calvill haben, (Stern-Rambour des Handbuchs IV, S. 79). Nach Monatsschrift 1863, S. 143, erhielt Jahn auch die Pariser Rambour-Reinette von Paplen als Stern-Reinette, doch wohl nur durch Reiser-Verwechslung, und bemerkt Jahn dabei

noch, daß er in Namur, in der Collection des Herrn Galopin die Meusers rothe Herbstreinette auch unter dem Namen Reinette perlée fand.

156.

Muskatreinette, Hdb. I, S. 145. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 12, Nr. 29, gute, recht kenntliche Nachbildung. Auch der Niederländische Baumgarten gibt Taf 32, Nr. 63, in Form gute, aber sehr wenig geröthete, fast gelbe Abbildung. Neben Margil und Never fail werden auch Renet Muscus (Serrurier) und Munches Pippin als Synon. angegeben. Auch ich erhielt sie aus England und von Liegel als Margil, heißt in England auch Never fail (wegen ihrer dort sich findenden Fruchtbarkeit). Hooker, Pomona Londinensis, Taf. 33, Ronald, Pyrus malus, Taf. 12, Fig. 4, und Lindley, Pomol. Britt., Taf. 36, bilden sie als Margil sehr kenntlich ab und gedenkt auch Lindley der Aehnlichkeit mit dem Ribston Pepping, durch welche Aehnlichkeit auch die Benennung Small Ribston entstanden ist. Im Lond. Catalog hat sie gleichfalls noch das Synon. Munche's Pippin; die Amerikaner kennen sie auch bereits als Margil, z. B. Downing S. 117, der aber gleichfalls klagt, sie trage nicht viel. — Auch bei dieser delikaten Frucht muß ich nach langjähriger Erfahrung klagen, daß sie in meiner Gegend wenig trägt, fand auch in hiesiger Gegend keinen großen Baum davon. Ein paar Meilen hinter Bremen an der Weser fand ich bereits volltragende Stämme.

157.

Müskirte gelbe Reinette, Hdb. I, S. 333. Arnoldis Obstcabinet wird unter Nr. 97 Nachbildung geben.

158.

Reinette, Oberdiecks, Hdb. IV, S. 641. In den Monatsheften 1866, S. 5, gibt Lucas nachmalige Beschreibung und gute Abbildung der Frucht.

159.

Reinette, Osnabrücker, Hdb. I, S. 343. Auch in letzten Jahren fand ich sie wieder mit Diels Rothgrauer Kelch-Reinette, (Diel V, S. 141) identisch, und bekam ich von Herrn Leonhard Haffner zu Cadolzburg auch als Louis I. noch eine Frucht, die mir mit der Osnabrücker Reinette identisch schien. In der Monatsschr. 1862, S. 336, berichtet Herr Baron v. Bose, die Obige habe in Hennau's Collection in Namur als Canada jaune ausgelegen. Die Frucht ge-

deiht, nach Monatsschrift 1863, S. 34, auch noch in Schweden. — Arnoldis Obstcabinet wird unter Nr. 103 Nachbildung geben.

160.

Reinette, Pariser Rambour, Hdb. I, S. 119. Arnoldis Obstcabinet gibt Lieferung 4, Nr. 9, gute, kenntliche Nachbildung.

Bei dieser Frucht ist zunächst zu vergleichen, was schon oben beim Grauen Kurzstiel (von Diel) über die Identität beider Sorten gesagt worden ist. Nach selbst erbauten Früchten habe ich überhaupt folgende Identitäten mit unserer Pariser Rambour-Reinette begründet gefunden. 1) Harlemmer Reinette, (Diel); 2) Weiber-Reinette, (Diel; ohne Zweifel irrig benannt, da Pomme Madame bei Knoop im Register als Synonym Wyker Pepping und Reinette Bellefleur hat, die ungezweifelt unsere Orleans-Reinette ist; Knoops fehlerhafte Abbildung Taf. 11, hat eben so viele Aehnlichkeit mit Pariser Rambourreinette, als der Orleans); 3) Weiße antillische Winter-Reinette, (Diel und Hort. Soc. überein); 4) Windsor-Reinette, (von Dittrich und Burchardt bezogen; Jahn, Liegel und v. Flotow haben unter diesem Namen eine andere Frucht, wohl die Lothringer Reinette); 5) Oesterreichische National-Reinette, (v. Flotow); 6) Michael Henry Pepping, (von Liegel durch Urbanek); 7) Reinette de Granville, (Grandville?) von Metzger durch Urbanek bezogen, wie nach Monatsschrift 1863, S. 142, auch Jahn in Galopins Collection sie fand; (nach den zu Lyon versammelt gewesenen Pomologen soll die rechte Reinette de Granville die Canada grise sein, wo freilich auch die bald mehr, bald weniger berostete Reinette de Canada sowohl als blanche, wie als grise vorkommt. Es gibt aber allerdings sicher eine von der gewöhnlichen Reinette de Canada blanche verschiedene Reinette de Canade grise, welcher Name fälschlich von den Engländern auch dem Russet Royal beigelegt wird); 8) Vaugoyeau, (von Leroy); kommt auch als Synonym des Cadeau du General mehrfältig vor, welche Frucht = Reinette de Canada sein soll, welche Identität nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung S. 90, und Monatsschrift 1863, S. 88, auch Jahn fand; (doch bilden die Annales VIII, S. 63, als Vaugoyeau eine ganz andere Frucht ab und erhielt ich von Herrn Behrens als Cadeau du General noch wieder eine dritte, wohl ganz andere Frucht; 9) Reinette Virginale, (aus Lübeck); 10) Amerikanischer Romanile, (von Bornmüller — Diel; doch soll Diels Frucht Spuren von Streifen haben);

endlich 11) Reinette de oder du Canada, (von Leroy und der Londoner Societät). Es gibt der nicht bloß ganz provinziellen Synonyme noch mehrere und sind die mancherlei Benennungen zum Theil wohl mit dadurch entstanden, daß die Frucht in Vorhandensein oder Mangel von Rost, ganz einfärbiger Schale, oder selbst ziemlich starker bräunlicher Röthung, auch in mehr oder weniger Güte des Geschmacks, nach Boden, Witterung 2c. sehr abändert.

Daß die Frucht den Namen Pariser Rambour-Reinette, welcher erst durch Diel aufgebracht ist, in Deutschland jetzt ziemlich allgemein führt, und in Gotha diese Benennung adoptirt wurde, rührt daher, daß ich zur Zeit der Gothaer Versammlung noch nicht gewiß war, ob Reinette de Canada, (unter der Diel die Lothringer Reinette suchte, die deßhalb Liegel auch Rambour von Canada nennen wollte), mit der Pariser Rambour-Reinette wirklich identisch sei, ich auch die Frucht unter diesem Namen immer versandt hatte, weil sie mir die edelste im Geschmacke unter den als Synonyme angesehenen Varietäten zu sein schien, worauf denn die Benennung auf der Gothaer Versammlung sanctionirt wurde. Jahn fand gleichfalls unsere Pariser Rambour-Reinette auf der Ausstellung in Namur als Reinette de Canada, und wie es noch eine Reinette de Canada panachée gibt, welche Form und Geschmack der Pariser-Rambour-Reinette hat, und nur gestreift und bandirt ist, so kann man auch wohl in den Abbildungen der Reinette de Canada unsere Sorte erkennen, z. B. auch im Verger des Herrn Mas, 1865, Juni, Nr. 14. Ronald, Pyrus malus, Taf. 11, Fig. 1, hat sie zwar nicht genügend ähnlich, doch ist sie der Pariser Rambour-Reinette noch ähnlicher, als der Lothringer Reinette. Lindley, Pomol. Britt., Taf. 77, hat sie als Canadian-Reinette gut abgebildet und führt als Synonyme an: Reinette de Canada, (Noisette Jardin Fruitier, Taf. 521, Bon Jardinier, 1827, S. 325), Reinette de Canada blanche, Reinette grosse de Canada, Reinette de Canada à côtes, Reinette de Caen, Portugal Apple und Mela Janurea. Der Londoner Catalog hat außer den von Lindley erwähnten Synonymen noch Reinette grosse d'Angleterre, nach Dühamel, welche (wie schon Diel anerkannte, bei Beschreibung der Weißen Engl. Winter-Reinette, Heft 21, S. 87 und 88, wo er sie für die Weiber-Reinette erklärt und Eingangs bemerkt, daß er aus Paris und Metz als Reinette grosse d'Angleterre seine Weiße Engl. Winter-Reinette erhielt), ganz unsere Pariser Rambour-Reinette ist, wie ich sie auch schon in Collectionen auf Ausstellungen fand, ferner Wahre Reinette,

St. Helena Russet und De Bretagne. — Reinette du Canada grise oder Canada platte, hat der Lond. Catal., wie schon gedacht, als Synonym von Royal Russet; auf der Ausstellung in Görlitz fand ich jedoch als Reinette de Canada grise noch andere Früchte, namentlich — leider verlor ich die Notiz, in welcher Collection, — eine, die gänzlich von Form als eine schöne Pariser Rambour-Reinette, aber ganz mit Rost überzogen war. Michael Henry Pippin soll ein Amerikaner sein (Downing S. 118), und in Monmouth County in New Jersey entstanden, zuerst schon von Coxe beschrieben. Erhielt ich die Frucht recht benannt und ist sie nicht etwa in Amerika irrig neu benannt worden, so läge wieder eine der Mutterfrucht ganz nachgeartete Sorte vor. — Jahn erhielt von Papleu unsere Frucht auch noch als Reinette étoilée (Monatsschr. 1863, S. 143), und sucht Jahn, ibidem S. 87, darzulegen, daß Reinette von Windsor und Canada blanche richtiger die Lothringer Reinette sei, (welche ja auch Diel bei deren Beschreibung für die wahre Canada blanche erklärte), welche Jahn von Christ auch als Reinette monstroueuse erhielt. Es muß nachgelesen werden, was Jahn dort beibringt und nicht ohne Gewicht ist; doch steht der Annahme auf der andern Seite wieder entgegen, daß ich von der Hort. Soc. und von Leroy als Reinette de Canada nicht die Lothringer Reinette, sondern die Pariser Rambour-Reinette erhielt, die man auch, wie obgedacht, in mehreren Englischen Abbildungen finden muß, wie auch eine kenntliche Abbildung unserer Pariser Rambour-Reinette sich in Mas Verger, Nr. 14, als Reinette du Canada findet. — Die Amerikanischen Schriftsteller, welche die Güte der Frucht auch dort loben, haben Reinette de Canada mit denselben Synon. als Hogg und der Lond. Cat., (doch schreiben sie statt Janurea, Januarea) und legen ihr braune Röthe auf der Sonnenseite bei, was ich an der Lothringer Reinette noch nicht fand.

161.

Reinette, Portugiesische graue. Hdb. I, S. 341. Mas im Verger 1865, Nr. 5, bildet sie in Größe und Form richtig, nur im Colorit zu wenig rostgrau ab. In der Collection von Angers lag sie, nach Monatsschr. 1861, S. 133, als Reinette Allemande, unter welchem Namen, nach Diel (I, S. 137), in manchen Baumschulen im Elsaß sich die Lothringer Reinette findet, der richtiger wohl in Frankreich unsern Edelborsdorfer bezeichnet. Ich hatte öfter von

meinem Diel'schen Reise Frucht, wornach Mas im Verger Nr. 5, sie im Colorit nicht ganz angemessen dargestellt hat.

162.

Reinette, Röthliche, Hdb. I, S. 327. Arnoldis Obstcabinet wird unter Nr. 92 gute Nachbildung geben.

163.

Reinette, Rothe Bastard, Hdb. IV, S. 147. Wenn ich bei Beschreibung der Frucht und in meiner Anleitung deren Werth geringer fand, als Diel, so kann dies nur daher rühren, daß ich, wie es bei einigen anderen Früchten auch vorgekommen ist, von Diel ein krankes, oder auf dem Transporte krank gewordenes Reis erhielt; einige Sorten starben mir selbst nach und nach unrettbar ab, obgleich ich sie öfter auf frische Stämme setzte und gediehen erst, nachdem ich ein neues Reis hatte kommen lassen, verlor so aber gänzlich die Gelbe Octoberpflaume (v. Mons). In Herrenhausen habe ich die, von Diel dahin gekommene Frucht weit besser und das ihr von Diel gespendete Lob verdienend gefunden. Ich freue mich, ein besseres Reis von daher erhalten zu haben und ist es von großem Werthe für meine Forschungen geworden, daß der verstorbene Herr Gartenmeister Metz zu Herrenhausen vor Diels Tode noch eine recht zahlreiche Obstcollection, besonders auch von Aepfeln und darunter auch nicht wenige Sorten von mehr untergeordnetem Werthe von Diel hatte kommen lassen, die später größtentheils in Zwergstämmen in Herrenhausen angepflanzt worden sind.

164.

Reinette, Rothgestreifte Gewürz-, Hdb. I, S. 491. Die von mir gegebene Figur ist nicht angemessen genug und die dargestellte Frucht etwas unvollkommen gewesen. Später hatte ich sie größer und, wie in der Beschreibung gesagt ist, in der Mehrzahl etwas abgestumpft konisch, mehr von Parmänform. Hält sich immer 6—8 Wochen.

Es muß zugleich noch ein in der Beschreibung sich findender Druckfehler angezeigt werden, wo es statt Hofmeister Bitter, Hofmeister Witter heißen muß. Dieser um unsern Obstbau verdiente Mann war vielleicht der Erste im Hannoverischen gewesen, der Reiser von Diel für die Baumschule hatte kommen lassen und die Aechtheit der Sorten sorgfältig erhielt, auch einen für den Pflanzer sehr brauchbaren Catalog angefertigt hatte.

165.

Reinette, Späte Gelbe, Hdb. I, S. 331. Bei genauerer Vergleichung scheint mir hier die rechte Frucht des Namens nicht vorzuliegen. Was ich unter dem Namen direct von Diel erhielt, ist eine merklich flachere Frucht mit viel weiterer, tiefer Kelchsenkung. Es finden sich auch sonst noch einige Abweichungen.

166.

Reinette, Süße Herbst-, Hdb. I, S. 281. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 26, Nr. 80, gute, kenntliche Nachbildung, wie die Frucht auch Monatshefte 1866, S. 353, abgebildet ist, (nur etwas zu stark goldgelb) und sehr gelobt wird.

167.

Reinette von Bordeaux, Hdb. I, S. 503. Unter diesem Namen habe ich mehrerlei Früchte erhalten, von Burchardt in Landsberg die Pariser Rambour-Reinette, von Dittrich und aus Frauendorf die Goldgelbe Sommer-Reinette, die ich mehrmals mit meiner Frucht vergleichen konnte; von Herrn v. Flotow wohl völlig ächt die im Handbuche beschriebene und im Garten-Magazine 1804, S. 224, Taf. 13 beschriebene und abgebildete, aber zu groß abgebildete Frucht, welche auch ich recht werthvoll fand. Die von Dittrich erhaltene Frucht mag wohl Manchem falsch gesandt sein; seine Beschreibung I, S. 419, (nicht 119, wie im Handbuche verdruckt steht), paßt auf die mir gesandte Frucht nicht; in der Abbildung im Jenaer deutschen Obstcabinette Nr. 13, zu welchen Abbildungen von Dittrich stammende Früchte genommen sein werden, möchte ich aber auch weit eher die Goldgelbe Sommer-Reinette des Handbuchs finden. Auch Herr Schulrath Lange klagt, Monatsschrift 1863, S. 68, daß er als Goldreinette von Bordeaux 3—4 Früchte erhalten habe, und eine darunter die Pariser Rambour-Reinette gewesen sei.

168.

Reinette von Breda, Hdb. I, S. 273. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 15, Nr. 37, ziemlich kenntliche Nachbildung. In Heft 21, Vorrede, erklärt Diel die Reinette von Breda für die wahre Nelguin Knoops; von Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop erhielt ich jedoch unter dem Namen eine andere Frucht.

Auch bei dieser Frucht ist die Vegetation leicht kenntlich, sobald man sie einmal gesehen hat. Anpflanzung der Frucht ist recht sehr zu

empfehlen. — Der Verger des Herrn Mas gibt im Oktoberhefte 1866, Nr. 31, Abbildung, die fast so stark mit netzartigen Rostcharakteren besetzt ist, als eine Charakter-Reinette.

169.

Reinette von Bretagne, Hdb. I, S. 309. Diese Frucht, welche ich von Herrn von Flotow erhielt, trägt reich und trug wohl schon 6 Mal; aber ich konnte sie von der großen Casseler Reinette, wenigstens genügend, nicht unterscheiden. Leider hat es seit 3 Jahren mir erst 1868 gelingen wollen, sie, da ich sie in der Baumschule nicht mehr hatte, vom Probezweige wieder anzuziehen, um zu sehen, ob die Sommertriebe eben so stark punktirt sein werden, als bei der Großen Casseler Reinette, was bald entscheiden würde. Von Herrn Leroy zu Angers erhielt ich als Reinette von Bretagne eine kleine, ganz andere, 1864 im Winter sehr welkende Frucht, und weiß ich noch nicht, welcher Frucht der Name eigentlich gehört, die ich auch noch von der Soc. van Mons besitze. Der Lond. Catalog hat den Namen als Synonym der Canada-Reinette. Leroy's Frucht schien mit Dühamels Angaben nicht zu stimmen, aber der Aechtheit der von Herrn v. Flotow beschriebenen Frucht scheint namentlich der Umstand entgegenzustehen, daß Dühamels Frucht (S. 29, ohne Figur), sich selten bis Ende Dezember halten soll, während von Flotows Frucht erst im März mürbete und sich so lange, als die Große Casseler Reinette, hielt.

170.

Reinette von Montmorency, Hdb. IV, S. 267. In den Boskooper Fruchtsorten findet sich S. 26 eine Reinette Monstrueuse, die als Synonyme Reinette Montfort, Gulden Reinette und auch Reinette Montmorency hat. Diese Angaben enthalten wohl Einiges Irrige und ist diese Frucht kaum unsere Sorte. Als Reinette Monstroueuse kam an Jahn von Christ die Lothringer Reinette. Im Boomgaard Nr. 16, ist die Frucht der Boskooper abgebildet und könnte man in der Abbildung eher unsere Frucht suchen. Die Reinette Montfort erhielt ich von Herrn Wilhelm Ottolander, trug aber noch nicht.

171.

Reinette von Orleans, Hdb. I, S. 159. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 14, Nr. 34, gute Nachbildung.

Diese Frucht und die Winter-Goldparmäne sind einander ziemlich ähnlich, nicht selten in manchen Exemplaren so, daß sie äußerlich nicht zu unterscheiden sind. Auch die Vegetation ist bei beiden Sorten ziemlich ähnlich und nur durch genaue Kenntniß noch zu unterscheiden, bei beiden herrlich pyramidal mit stehenden Aesten und zahlreichem, kurzen Fruchtholze. Meistens unterscheidet sich die Orleans von der bloß gezuckert schmeckenden Winter-Goldparmäne durch ein delikates, citronenartiges Gewürz, wovon man sie auch Rosmarin-Reinette getauft hat; unter Umständen fehlt aber auch dieses. Am sichersten erkennt man die Orleans an den großen langen, allermeist facettirten und, wenn trocken geworden, etwas silbergrauen Kernen, wogegen namentlich die Winter-Goldparmäne kurze, breiteiförmige, oft ziemlich unförmliche Kerne hat. Die Orleans wird ferner daran erkannt, daß sie in feuchten Herbsten, bei herannahender Baumreife, gern aufspringt und dies ist eigentlich ihr einziger Fehler, denn sonst läßt sie an Tragbarkeit, Güte der Frucht und Gesundheit des Baums nichts zu wünschen, und finde ich hier die Frucht gar nicht eigen auf Lage und Boden, wie jedoch öfter angenommen worden ist, denn ich fand sie gut auch in Grasboden und selbst an unsern Chausseen nach Göttingen, wo ich namentlich in der Nähe von Thiedenwiese (1/2 Stunde von Jeinsen) mehrere Stämme sehr volltragend und mit sehr gut ausgebildeten Früchten fand.

Sie wird für die Tafel immer eine der allervorzüglichsten bleiben, und wenn es wahr ist, was ein Herr — ich meine auf der Versammlung in Görlitz — sagte, daß diejenigen Früchte die besten seien, die die meisten Namen hätten, so muß die Reinette von Orleans wohl die beste aller Früchte bleiben, denn ich glaube, daß sie unter allen Früchten die meisten Benennungen hat. Auf der andern Seite liegt in den vielen Benennungen wieder ein Armuthszeugniß für die bewiesene Sorgfalt, womit man, und namentlich auch die Deutschen die rechten Namen kennen zu lernen und zu erhalten gesucht haben, wodurch, nachdem man den rechten Namen durch Gleichgültigkeit wieder verloren hatte, immer wieder das Bedürfniß entstand, für treffliche Früchte eine bestimmte Benennung anzunehmen. Hoffentlich wird das besser, wenn wir erst pomologische Gärten haben, so daß dann die Synonyme, bis auf die Original-Benennungen in pomologischen Werken, begraben werden können. Ich selbst fand sie in erbauten Früchten unter folgenden Benennungen: Triumph-Reinette (Diel) und scheint es mir immer mehr, daß auch die Siegende Reinette

meiner Anleitung doch zuletzt dieselbe Sorte ist; Neu-Yorker Reinette (Diel V, S. 152), von ihm später für die Orleans erklärt; Doppelte Goldreinette, (überall im Hannoverischen so benannt), Pearmain d'or (Herrnhausen), Dörells Ananas-Reinette, Dörells Rosmarin-Reinette (Liegel), Reinette Glasgow (Urbanek), Wyker Pepping (Urbanek; nicht zu verwechseln mit dem Wyken Pippin der Engländer, Hogg S. 211, benannt nach einem Orte Wyken in England; als Wyker Pepping erhielt sie auch Dittrich, (I, S. 312), Bödiker, Doorenkaat in Norden); Große Wiener Goldreinette, Graf Sternbergs röthliche Reinette (Prag), Starklows Bester (Gotha), Reinette Bellefleur (aus Iburg; so auch bei Doorenkaat), Dattenfelder Goldreinette (Bödiker, weiter bezogen von Commanns), Cornelis Goldreinette (Bödiker-Commanns). Als Dörells Goldreinette erhielt ich von Bödiker eine einfarbige Frucht, deren auch im Berichte über die Görlitzer Ausstellung S 88, Jahn aus der Schwetzinger Collection gedenkt und ist diese die einzige von mir aufgefundene, mit Recht nach Herr Dörell benannte Frucht, deren Beschreibung ich schon entwarf. Dagegen bekam ich von Liegel als Dörells goldgelbe Reinette eine Frucht, die wohl Hughes Goldpepping ist und Herr von Flotow erhielt als Dörells Goldreinette doch auch die Orleans (siehe Dittrich III, S. 107). Als Dörells Große Goldreinette erhielt ich von Bornmüller den Winter-Quittenapfel. Abbildungen der Reinette von Orleans finden sich Knoop I, Taf. 11, Pomme Madame, noch ziemlich schlecht; Knoop II, Taf. 12, etwa richtig, doch sind alle Zink'schen Abbildungen die schlechtesten, die es gibt; Mas, Verger, Nr. 3, Princesse noble des Chartreux, (wie die Frucht jetzt in Frankreich genannt wird; verglichen oben Französischer Prinzessinapfel); Ronald, Pyrus malus, Taf. 12, Fig. 6, sehr kenntlich, als Golden Reinette, wie die Engl. Autoren sie nennen und sie auch bei Hogg S. 98 und im Lond. Cat. vorkommt, wobei im Nachtrage ausdrücklich bemerkt wird, Reinette von Orleans sei Golden Reinette; Lindley, Pomol. Britt. bildet sie als Golden Reinette, wohl richtig, doch fast über die ganze Frucht wie rosenroth geröthet ab, was den Namen Aurore erklärte. Knoop hat bei Pomme Madame im Register die Synonyme Wyker Pepping, Hollandsche Pepping, Ronde Bellefleur, Reinette Bellefleur. Hogg hat außer diesen noch (S. 98) Aurore (Hort. Soc. Cat., 1ste Edit; Diel hat unter dem Namen eigene Frucht, die mir noch nicht trug), Dundee (ibid.), Megginch Favourite (ibid.), Princesse noble

(ibid.), Reinette d'Aix (ibid.), Reinette Gielen (ibid.), Courtpendu d'oré, ibidem, Yellow German Reinette (Hort. Soc. Cat., 3te Edit), Elizabeth (ibid.), Englese Pippin (ibid.), Wygers (ibid.), Kirkes golden Reinette, (Rog. Fruit. Cultiv. 102), Golden Renet (Raii Histor. II, 1448) — Der Nederlandsche Boomgaard, Taf. 9, Nr. 18, bildet die Frucht als Wyker Peppeling etwas zu gestreift und dadurch nicht recht kenntlich ab,. und hat außer schon genannten Synonymen, (wohin auch Triumph-Reinette, Pearmain d'oré, Princesse noble, Aurore, Elizabeth, Megginch Favourite, Reinette d'Aix, Reinette Glasgow und Dundee gezählt werden, noch: Cardinal Pippin und Courtpendu blanc, wie er bei Jodoigne heiße; (Liegels und Jahns Weißer Kurzstiel ist jedoch ein anderer; Courtpendu blanc von der Soc. van Mons trug mir noch nicht); endlich Pepping van Holland, unter welchem Namen ich aus Prag die Winter Goldparmäne erhielt, wie Jahn, nach Monatsschr. 1863, S. 142, in der Collection der Gebrüder Simon Louis auch die Winter Goldparmäne gefunden zu haben sagt, welche Benennungen aber nur durch Verwechslung mit Knoops Hollandsche Pepping, d. h. der Orleans-Reinette entstanden sein werden. Die Annales haben unsere Frucht, II, Taf. 23, als Courtpendu de Tournay und wird im Contexte gesagt, daß diese unsere Orleans-Reinette sei, wie Jahn sie auch in Namur ausgestellt fand, während jedoch Millet unter dem Namen den Königlichen Kurzstiel hatte, (Monatsschr. 1863, S. 79). Auch Herr Doorenkaat zu Norden erhielt unsere Frucht als Reinette de Tournay, (Monatsschr. 1862, S. 329). Die Annales bringen aber IV, S. 69, noch eine Reinette d'orée ou jaune tardive, mit dem Synon. Golden Reinette des Anglais, (welche unsere Orleans ist), wo dies Synonym offenbar falsch ist, aber auch die Namen, welche die Frucht in Deutschland haben soll, zeigen, daß alle Zusammenstellungen von Namen in der Luft stehen, so lange sie nicht auf bezogene Reiser und darauf erbaute Früchte sich gründen. Nach Monatsschr. 1863, S. 89, fand Jahn die Orleans-Reinette in Gotha noch als Goldreinette von Sanssouci und, nach Monatsschr. 1863, S. 142, in Namur in Millets Collection als Reinette de Breil, und nach S. 143 mehrfach, und auch in Millets Collection als Reinette de Friesland, wie sie auch Bivort im Album, S. 41, abgebildet habe. Als Reinette de Friesland hative fand sich dagegen in einer Collection in Namur die Winter Goldparmäne. — Noch werde erwähnt, daß nach Schmidtberger (Beiträge III, S. 80) und Urbaneks Mittheilung die Orleans-

Reinette sich auch als Radauer Reinette fand, welche ich auch aus Prag erhielt, sich aber entschieden als eine andere zeigte und eine edle, flach gebaute, rothe, gestreifte Frucht gab, wie ich sie auch von Herrn Glocker zu Enying erhielt. Dagegen fand man, nach Monatsschrift 1857, S. 280, eine Radauer Parmäne = Multhaupts (Carmin)-Reinette und möchte die erste Benennung nur als eine Irrung zu bezeichnen sein, da Herr Gastwirth Multhaupt, der die Multhaupts Reinette erzog, in Vienenburg am Flusse Radau lebte.

172.

Reinette von Sorgvliet, Hdb. I, S. 261. Diel erhielt diese Frucht vom Hofjuwelier Hagen im Haag. Aus Görlitz brachte ich dagegen aus Wilhelm Ottolanders Collection zu Boskoop 2 Früchte als Reinette van Zorgvliet mit, die von Diels Sorte verschieden sind, und mit Knoops Abbildung fast mehr stimmten, als Diels Sorte. Es ist dabei die Nachricht gegeben, daß die Boskooper die mir auch in Reisern gesandte Frucht aus Zorgvliet bei Gravenhagen selbst bezogen hätten, und habe ich ins Auge gefaßt, die Diel'sche Frucht einmal näher darauf anzusehen, ob sie etwa mit der Lothringer Reinette identisch sein könnte, mit der ich Aehnlichkeit immer schon fand, und die nur durch Umstände im Geschmacke edler gewesen sein könnte. Verglichen Monatsschrift 1864, S. 42. Beschreibung der Boskooper Frucht erfolgt im nächsten Hefte des Handbuchs und ist mir dabei, da meine Früchte schon gleich vom Baume fast gelb, später rein gelb waren, wieder etwas zweifelhaft geworden, ob man in ihr die Knoopische Reinette von Sorgvliet doch ächter hat als in Diels Frucht des Namens.

173.

Reinette, Weiße Wachs, Hdb. I, S. 127. Wegen Verschiedenheit der Triebe dieser Sorte von Lucas Reise gegen die von Diel bezogene, machte ich Lucas darauf aufmerksam, ob der Beschreibung im Handbuche wohl eine unrichtig benannte Frucht zum Grunde gelegen haben möchte und sagte mir auch Lucas nachher in Braunschweig, als ich ihm die Diel'sche Weiße Wachs-Reinette zeigte, und schrieb später, daß er sich überzeugt habe, früher die Goldgelbe Sommer-Reinette als Weiße Wachs-Reinette besessen zu haben und mag die goldgelbe Sommer-Reinette auch noch anderweit als Weiße Wachs-Reinette benannt worden sein. Einigen Einfluß hat diese Verwechslung immer auf die Beschreibung gehabt, z. B. daß die Weiße Wachs-Reinette mit der Diel'schen

Goldgelben Sommer-Reinette nahe verwandt sei, was ich nicht finde, ferner, daß die Sonnenseite nur goldartiger sei, während ich, mit Diel, eine leicht blutrothe Backe bei der Frucht finde.

174.

Richard, Gelber, Hdb. I, S. 99. Bei Beschreibung der Frucht im Handbuche hätte sollen auch der Beschreibung gedacht werden, die Herr Präpositus Kliefoth zu Diederichshagen in Mecklenburg von dieser Frucht, Monatsschr. 1857, S. 105, unter dem Namen Körchower Grand Richard gegeben hat. Herr Präpositus Kliefoth hat es später in der Monatsschrift nicht gebilligt, daß der Name geändert sei, da Körchow seine Heimath sei, wohin alle Forschungen führten, und auch die Frucht sonst nirgend existire. Wie indeß die Sorte von Körchow doch schon als Grand Richard nach andern Orten möchte gebracht gewesen sein, so wird doch die rechte Frucht unter dem Namen Gelber Richard beschrieben sein, der kurz und mehr passend ist. Nach Herrn Präpositus Kliefoth soll die Frucht bis in den Februar hinein in edlem Geschmacke bleiben, wogegen Herr Organist Müschen bezweifelte, daß sie sich über Weihnachten hinaus halte. Ich stimme Herrn Präpositus Kliefoth bei, daß die Frucht, die ich im Reise von ihm selbst erhielt, sehr werthvoll sei, und sagt er, daß sie nur den Fehler habe, daß er in schwerem Boden zwar jährlich, aber nicht immer reichlich trage, während er in leichtem Boden reichlich trage. Im Lüneburgischen, wo leichter Boden ist, hat auch die Frucht bereits rasch eine mehrfältige Verbreitung gefunden. Nach einem Aufsatze, der in den Monatsheften de 1868 nächstens erscheinen wird, will Herr v. Bose den Gelben Richard und den Goldgulderling des Handbuchs (I, S. 67) zusammenstellen; von Diel direct habe ich indeß als Goldgulderling eine mit der Diel'schen Beschreibung stimmende, andere Frucht.

175.

Riviere-Apfel, Hdb. IV, S. 157. Rivière ist auch Name eines Herrn, der Mitglied der Französischen Central-Gartenbaugesellschaft ist, und könnte nach diesem die Frucht benannt sein, wo dann Riviere's Apfel zu schreiben wäre. Vielleicht klärt sich dies noch weiter auf.

176.

Rosenapfel, Böhmischer, Hdb. I, S. 217. Arnoldis Obstcabinet wird unter Nr. 96, gute Nachbildung geben.

Für Pomologen will ich noch die Bemerkung hinzufügen, daß ich von Herrn Mühlmeister zu Detmold als Gestreiften Calvill eine Frucht erhielt, die in Jeinsen auf starkem Probezweige mehrmals eine kleine Frucht brachte, die ich nach Form und Zeichnung bestimmt für den Weißen Astracan hielt, während 1865 und 1866 derselbe Probezweig plötzlich recht große, prächtige, vollkommene Früchte gab, in denen ich nun den Böhmischen Rosenapfel erkannte, der seit ein paar Jahren auch auf andern Probezweigen größer wurde. Recht volltragend hat die Sorte auch in meiner Gegend sich immer gezeigt, und ist, wenn sie gute Größe erlangt, sehr werthvoll. In Böhmen ist sie ganz besonders geschätzt.

177.

Rosenapfel, Florianer, Hdb. I, S. 431. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 115 Nachbildung geben und auch der Niederländische Baumgarten gibt Lief. 18, Taf. 35, Nr. 67, gute Abbildung. Auch dort fand man ihn früher zeitigend, als den ähnlichen Alantapfel. In der französischen Uebersetzung des Werkes wird er aber unpassend unter dem Namen Pomme tulipée aufgeführt, da Diel schon einen andern Tulpenapfel hat. — Die Sorte, welche ich unter dem Namen Gestreifter Rosenapfel von Herrn Magister Schröder in Hamburg erhielt, sollte der in St. Florian erzogene Gestreifte Rosenapfel sein. Da in St. Florian eingezogene Erkundigungen dies nicht bestätigten und man von einem dort erzogenen Apfel des Namens nichts Näheres mehr wußte, habe ich die Sorte Florianer Rosenapfel genannt. Auf der Ausstellung in Reutlingen habe ich nun 1867 in der Collection aus St. Florian eine ganz andere, grell und ziemlich breit, tulpenartig gestreifte Frucht als Gestreiften Rosenapfel gesehen und auch mitgenommen, von der der dortige Gärtner mir die Nachricht gab, daß dies der ächte in St. Florian erzogene Gestreifte Rosenapfel sei. Es erklärt sich dadurch, wie man diesen Gestreiften Rosenapfel mit dem Tulpenapfel, wenn man Diels Tulpenapfel nicht genau kannte, hat zusammenwerfen mögen.

178.

Rosenapfel, Virginischer, Hdb. I, S. 229. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 4, Nr. 11, gute Nachbildung. Auch der Niederländische Baumgarten gibt Taf. 11, Nr. 22, ganz kenntliche Abbildung unter dem Namen Siberischer Glasapfel, unter welchem Namen schon Jahn, nach Monatsheften 1865, S. 356, in der Abbildung im Boomgaard den Virginischen Rosenapfel zu erkennen glaubt, und Herr

Fabrikant Doorenkaat zu Norden auch unsere Frucht aus Holland bekam. Derselbe sandte sie mir außerdem noch, aus Holland bezogen, als Pomme de Jerusalem doubelde Witte, welcher in Frucht und Vegetation ganz den Obigen gab. Von der weiten Verbreitung dieser Frucht zeugt es, daß ich sie auch noch von Diel als Liefländer Liebling erhielt, wo die erbaute Frucht auf Diels Beschreibung des Liefländer Lieblings, Catal 2te Fortsetzung, S. 23, paßte. Selbst in Schweden ist nach der von Dr. Eneroth gegebenen Nachricht die Sorte unter dem Namen Sommer-Gulderling weit verbreitet und schon lange bekannt. Die Sorte ist schon in der Vegetation mit etwas steifen Trieben und großem Blatte gleich kenntlich. Der Baum, der schön aufrecht und kräftig wächst, ist sehr gesund und unermüdet tragbar, und lobt auch Herr Schloßgärtner Peiker zu Gravenort in Schlesien, in hoher Gebirgslage, Gesundheit und Rusticität des Baums, der recht für solche Lagen passe. (Monatsschr. 1862, S. 233).

179.

Rosenhäger, Schwedischer, Hdb. IV, S. 432. Herr Dr. Eneroth gibt in der von ihm herausgegebenen Schwedischen Pomona, (Stockholm 1865 und 1866), unter dem Namen Swensk Rosenhäger, gute Abbildung, etwas weniger stark geröthet, als ich die Frucht von ihm in schönen Exemplaren aus Schweden schon erhielt.

180.

Rothacher, Frauen, Hdb. IV, S. 59. Arnoldis Obstcabinet, Lief. 25, Nr. 77, gibt gute Nachbildung. Von Herrn Lehrer Kohler zu Küßnacht bei Zürich erhielt ich in Görlitz schöne Exemplare dieser Frucht unter dem in dortiger Gegend gängigen Namen Frau Rothike, Rothike. Zehender, in der Auswahl vorzüglicher Obstsorten, lobt ihn sehr und sagt, daß diese aus der Schweiz herstammende Sorte besonders für hohe Lagen passe und noch in Norwegen sehr gedeihe, auch die Frucht zu jedem Gebrauche tauge. Die gegebene Abbildung, fast ganz konisch, stimmt mit der Beschreibung nicht genügend überein. Auf Französisch nennt er ihn Chataigne du Leman.

181.

Rosmarinapfel, Rother, Hdb. IV, S. 67. Arnoldis Obstcabinet gibt Lief. 21, Nr. 57, nach Früchten aus Botzen, gute kenntliche Nachbildung.

182.

Rosmarinapfel, Weißer, Hdb. IV, S. 65. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 23, Nr. 70, nach aus Botzen erhaltenen, (häufig dort noch größeren und noch schöner wachsartig weiß gefärbten) Früchten, gute Nachbildung.

Daß wirklich 2 zu unterscheidende Früchte als Weißer Rosmarin-Apfel sich finden, ist mir auch dadurch noch wahrscheinlicher geworden, daß ich in Görlitz aus der Botzener Obstcollection abermals eine sehr schöne, wachsweiße Frucht erhielt, die wieder alantartigen Geschmack, mäßig weit offenes Kernhaus und nicht sehr zahlreiche Kerne hatte, so daß man nach diesen Kennzeichen etwa den Botzener, oder Tyroler weißen Rosmarinapfel, von dem Italienischen weißen Rosmarinapfel scheiden müßte. Die zweite im Handbuche von mir dargestellte Frucht hatte rosmarinartigen Geschmack, (den auch der Rothe Rosmarinapfel zeigt), weit offenes Kernhaus und sehr zahlreiche Kerne.

182 b.

Piles Russet, Hdb. I, S. 75. Es fehlt hier die Literatur. Diel beschrieb ihn A—B, III, S. 8, Dittrich III, S. 17. v. Aehrenthal gibt Tafel 78 Abbildung, die die hier vorliegende Frucht sein kann. Hogg S. 156. Fors. Treat, S. 120. Lindl. Guide 93. Roger Fruit Cultiv. S. 107.

183.

Sämling, Longvilles, Hdb. IV, S. 229. Diese Frucht ist im Handbuche von mir nicht genug gelobt; 1864 und 1866 brachte der gedrängt voll sitzende Probezweig äußerst zahlreiche und doch schön ausgebildete Früchte, die an Schönheit und Güte des Fleisches dem Sommer-Zimmtapfel sehr wenig nachgaben. Lindley, Pomol. Britt., Taf. 63, gibt Abbildung.

184.

Schlotterapfel, Horsets, Hdb. I, S. 203, **Weißes Seidenhemdchen**, (I, S. 403) und der in meiner Anleitung aufgeführte **Schilgens birnförmige Apfel** haben sich jetzt als identisch gezeigt. Die Identität des letzteren mit dem Weißen Seidenhemdchen, welche auch Müschen, Monatshefte 1865, S. 68, bemerkt hatte, hatte ich schon seit mehreren Jahren wahrgenommen und die Identität früher nur nicht erkannt, weil in Wölpe bei Nienburg, woher ich die Frucht von Hrn.

Amtmann Schilgen bekam, dieser, selbst auf jungen Stämmen, nicht nur merklich größer, sondern völlig birnförmig, am Kelche am breitesten gestaltet war, welche Form Folge des feuchten Bodens in Wölpe gewesen sein wird und sich in Jeinsen, bei wiederholtem Tragen nicht wieder fand. Es scheint aber gerade dieser Sorte eigen zu sein, daß sie unter Umständen ganz birnförmig auftritt. Aus Münden an der Weser hatte ich schon vor mehreren Jahren einmal einen weißen, birnförmigen Apfel gesehen, von dem man aber nicht wußte, von wem er komme. 1867 sandte mir nun ein Herr Lagershausen aus Münden, als Merkwürdigkeit, einen unter schön geformten, kurz walzenförmig gestalteten Aepfeln, in denen ich das Weiße Seidenhemdchen wieder erkannte, plötzlich erwachsenes, ganz birnförmig gestaltetes Exemplar. Ich habe davon in den Monatsheften 1868, S. 111, Figur und kurze Nachricht gegeben und wird der Weiße Birnapfel, der sich in einer Collection in Görlitz fand, (Monatsschr. 1864, S. 2, mit Figur), ganz dieselbe Sorte sein. Wenn Müschen Monatshefte 1865, S. 86, auch den Horsets Schlotterapfel, (Calville of Horset), mit Weißem Seidenhemdchen für identisch erklärte, so stritt ich dagegen, weil der Horsets Schlotterapfel bei mir in Nienburg nicht blos kleiner geblieben war, sondern auch den alantartigen Geschmack und die starken weißlichen Schalendupfen des Weißen Seidenhemdchens nicht zeigte. Als aber alle 3 in demselben Boden und Jahre, 1865, zusammen trugen, zeigte auch der Horsets Schlotterapfel die starken weißlichen Schalendupfen und hatte im Jeinser Boden das calmusartige oder alantartige Gewürz des Weißen Seidenhemdchens selbst noch etwas mehr, als diese letztere Frucht und waren alle 3 Sorten ganz gleich. Es liegt da ein neues Beispiel vor, wie lange man oft forschen muß, ehe man sich über wirliche Identitäten überzeugt, und wie leicht man identische Früchte nach den begleitenden Umständen für verschieden nehmen kann. An dem Horsets Schlotterapfel können die weißen Schalendupfen, weil die Früchte nicht stark besonnt gesessen hatten, früher wenig zum Vorschein gekommen sein, oder waren beim Brechen der Frucht übersehen, da sie auf dem Lager, bei zunehmender Reife, sich verlieren. — Die Frucht ist gut und haltbar, trug bisher auch gern, blieb jedoch im hiesigen trocknen Boden etwas klein.

185.

Schöner aus Westland, Hdb. IV, S. 37. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 114 Nachbildung geben.

186.

Schöner aus Kent, Hdb. I, S. 113. Diese treffliche, sehr tragbare Frucht, die selbst in meinem Garten die dargestellte Größe erlangte, und deren Reis ich durch Urbanek von der Lond. Societät bekam, verdient gar häufige Verbreitung. Stiel war bei mir meist kurz, und die Frucht an der Sonnenseite und besonders um die Stielwölbung, theils etwas langabgesetzt, theils kurzabgesetzt karmosinroth, oder auch mehr mattroth gestreift, und dazwischen noch leichter so punktirt, wie auch die Streifung sich punktirt verlief. Hogg gibt die Röthe weit stärker an.

187.

Seidenhemdchen, Weißes, Hdb. I, S. 403. Siehe was bei Horsets Schlotterapfel schon über die Identität beider Sorten gesagt ist.

188.

Sommerapfel, Pfirsichrother, Hdb. I, S. 93. Im Handbuche findet sich die unrichtige Angabe, daß die Frucht Mitte August oder Anfang September reife, denn obwohl auch Dittrich die Reife um Mitte August angibt, was in Thüringen richtig sein kann, so zeitigte dieser Apfel, bei wiederholtem Tragen, mir doch stets schon mit dem Weißen Astracan, zu Anfange des August. Auch ist in der Figur die Kelchhöhle nicht richtig dargestellt, die sich, als sich bauchig erweiternder Cylinder ziemlich tief herabzieht. Ich erhielt die Sorte von Jahn, der sie in Thüringen gewiß richtig kannte und besitze sie, wie ich jetzt fand, schon lange von einem Baume auf dem Moritzberge bei Hildesheim, wie ich mehrmals bereits vergleichen konnte. Die Frucht gehört gleichfalls, wie manche andere Sommeräpfel, zu den allertragbarsten und zeichnet sich durch lachende Schönheit aus, hat aber mit dem im Handbuche als ähnlich aufgeführten Rothen Sommer-Rosenapfel und Rothen Sommer-, (sive Herbst)-Strichapfel keine besondere Aehnlichkeit. Schade, daß diese schöne Frucht sich nur wenige Tage hält und muß sie, um sich etwas länger zu halten, vor der Baumreife abgenommen werden; oder man muß, sowie die Frucht reift, was etwas nach und nach eintritt, die eben zeitigen auspflücken, so hat man den Gebrauch für die Küche doch bis Mitte, oft bis 25. August. Im Niederländischen Baumgarten ist, Nr. 21, als Cardinal de Juillet eine Frucht abgebildet, die von Herrn Dauvesse in Orleans bezogen wurde, und vermuthet Jahn (Monatshefte 1865, S. 356), ob

dieser etwa der Pfirsichrothe Sommerapfel sein möchte. Dazu ist indeß die Frucht doch zu klein und wohl ohne Zweifel eine besondere Sorte, über die man erst nach bezogenen Reisern näher wird urtheilen können.

189.

Sommerapfel, Wiener, Hdb. IV, S. 63. Siehe was schon oben bei der Sommer-Parmäne über die etwa doch stattfindende Identität dieser Frucht mit der Sommer-Parmäne beigebracht worden ist.

190.

Sondergleichen, Langtons, Hdb. I, S. 313. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 24, Nr. 27, schöne, kenntliche Nachbildung.

Daß, wie schon vermuthet worden ist, Langtons Sondergleichen und der Diel'sche Engl. gestreifte Kurzstiel (Diel 12, S. 139) identisch seien, hat seit mehreren Jahren auf demselben Probebaume sich mir völlig ergeben. Ronald, Pyrus malus, Taf. 37, Fig. 2, hat ihn als Nonsuch und bildet ihn sehr kenntlich ab. — Ist eine äußerst tragbare, sehr gute, wenn auch nur mäßig lange haltbare Herbstfrucht und ist auch diese Sorte wieder in der eigenthümlichen, ziemlich feinen Vegetation zu erkennen. Monatshefte 1865, S. 213, wird die Tragbarkeit der Sorte auch im Braunschweigischen gerühmt.

191.

Sperberapfel, Früher, Hdb. IV, S. 239. In dem naßkalten Jahre 1866 trug der Probezweig wieder voll, die Früchte waren den ganzen September hindurch für die Küche zu gebrauchen und waren, fast oder wirklich reif vom Baume genommen, weit besser als früher, für die Tafel wirklich delikat; Fleisch zart, von merklich, wie etwas zimmtartig gewürztem, süß-weinigen Zuckergeschmacke, delikater als Cludius Herbstapfel.

192.

Sternapfel, Hdb. I, S. 381. Arnoldis Obstcabinet wird bald kenntliche Nachbildung geben. Auch Monatsschrift 1860, S. 229, ist Abbildung gegeben und ist bemerkt, daß er unter dem Namen Pfaffenkäppele besonders in Südtyrol und Salzburg sich häufig finde. Auch der Verger des Herrn Mas gibt 1866, Oktoberheft, Nr. 25, gute Abbildung.

In Hohenheim, wo sich ein großer Stamm davon fand, wie am angeführten Orte berichtet wird, war die Frucht nur schön, etwa zum Mosten gut zu gebrauchen; nach Herrn Zallinger zu Botzen wird sie aber in Tyrol gut und wohlschmeckend, und bildet selbst einen beliebten Handelsartikel.

Es ist schon im Handbuche, Artikel: Literatur, angedeutet worden, daß Diels Gelber sternförmiger Api, welchen er von Herrn von Carlowitz zu Dresden erhielt, und ihn A—B, V, S. 31 beschrieb, der im Handbuche und bei andern Autoren vorkommende Stern-Api nicht sein kann, da Diels Frucht ohne Röthe sei, im Herbst schon reifen und sich nicht über 4 Wochen halten soll. Auch die Annales sagen, daß der Api étoilé sich bis in den Sommer halte. Möglich ist Diels Beschreibung auf noch ungenaue Beobachtungen gegründet worden, da der Baum ihm bald abstarb.

193.

Stettiner, Rother, Hdb. I, S. 555. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 14, Nr. 35, kenntliche, gute Nachbildung.

Ueber den Werth dieser Sorte ist gewaltig verschieden geurtheilt worden und kann man darüber z. B. nachsehen: Monatsschr. 1865, S. 172 und 346; 1866, S. 94 und andere Stellen. Es gibt Gegenden, wo man, nach brieflicher Mittheilung an mich — ich meine aus Heilbronn, geurtheilt hat, daß der Rothe Stettiner allgemein gebaut werde und ein Scheffel Rothe Stettiner, namentlich wegen Brauchbarkeit zum Mosten, theurer bezahlt werde, als ein Scheffel Goldreinetten und wieder andere, wo man, wie in Württemberg, Thüringen und Gegenden von Böhmen, die Sorte wegen Krankens und allmähligen Absterbens des Baums unbrauchbar findet. Auch in meiner Gegend ist der Baum sehr gesund. Man hat geglaubt zu helfen, (Monatsschr. 1865, S. 328 ff.), wenn die Sorte auf gute, zur Krone herangewachsene Wildlinge veredelt werde, da er dann durch Beschädigungen im Stamme, wie sie beim Bau im Felde oft vorkämen, nicht so leide, als bei Veredlung nahe zur Erde; das mag gut sein, kann aber allein den Baum nicht retten, und ist auch von Mehreren, z. B. Monatshefte 1866, S. 94, berichtet worden, daß dies nicht geholfen habe. Dagegen hat Monatshefte 1865, S. 306, Herr Gartendirektor Stoll, jetzt zu Proskau in Oberschlesien, die Nachricht gegeben, daß der in Schlesien sehr gesuchte Baum, besonders um Ratibor, Neiße, Liegnitz, Striegau und überhaupt in den sogenannten fetten Gegenden, wo ein tiefgründiger,

nahrhafter Boden sei, sehr verbreitet und gesund sei, auch in der Provinz Posen, in dem fruchtbaren Cujavien viel vorkomme, während der Baum in minder gutem, flachgründigen Boden, weniger gut fortkomme, wo jedoch Obst überhaupt noch gut gedeihe, während im südlichen Theile Ober-Schlesiens derselbe gar nicht mehr gedeihe, obgleich daselbst Winter-Goldparmäne, Pariser Rambour-Reinette, Carmeliter-Reinette, Reinette von Orleans gut fortkämen. In diesen letzteren Gegenden werde der Baum schon jung krebsig, bekomme viele krebsige Wulste, treibe sehr schwach und liefere selten etliche unvollkommene Früchte, was dort auch bei zur Krone veredelten Stämmen ebenso sei. Der Rothe Stettiner verlange also zu seinem Gedeihen etwas fetten, tiefgehenden Boden. Wie ich dieser Ansicht ganz beitrete, so ist auch Lucas am a. O. derselben Meinung und räth noch, man möge bei noch nicht zu stark mit Krebs behafteten Stämmen mittelst einer Düngung mit Asche und sehr verdünnter Cloake im Juni oder Juli nachzuhelfen suchen.

Daß der Baum in vielen Gegenden sehr gut gedeiht, beweisen die sehr zahlreichen, provinciellen, der Sorte gegebenen Benennungen, die man z. B. in Dochnahls Führer S. 276, nachsehen kann, von denen ein Theil irrig sein mag, die Mehrzahl aber unsere Frucht wohl bezeichnen wird.

Herr Pfarrer Fischer zu Kaaden gibt Monatshefte 1865, S. 328 ff. noch die Notiz, daß man in Böhmen 2 Varietäten des Rothen Stettiners habe, einen harten und einen weichen, letzter früher genießbar, jener mehr roth, an Güte beide gleich. Dies kann etwa Folge von Standort oder Unterlage sein; Herr Pfarrer Fischer meint jedoch, die härtere Varietät sei in Böhmen aus Samen entstanden, wie man auch vom Edelborsdorfer manche Varietäten aus Samen habe, die mir allerdings in meiner Gegend noch nicht vorkamen. Glaser und Rubiner seien wohl die gängigsten Benennungen in Böhmen.

194.

Strichapfel, Weißer Sommer, Hdb. I, S. 441. Die hier vorliegende Frucht glaube ich in Ronalds Pyrus Malus, Taf. 38, Fig. 3, im Russian Transparent zu erkennen, neben welchem auch der Weiße Astracan sehr kenntlich abgebildet ist. Als Siberischer Glasapfel findet sich, wie oben erwähnt ist, in den Boskooper Fruchtsorten der Virginische Rosenapfel, und ist Siberischer Glasapfel wohl derselbe Name, als Russischer Transparent, so daß einer von beiden irrig benannt sein möchte.

195.

Tafftapfel, Weißer, Hdb. I, S. 549. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 18, Nr. 50, nur ziemlich kenntliche Nachbildung, indem es schwer hält, bei Nachbildung in Porzellanmasse den dieser Sorte eigenthümlichen Glanz darzustellen, woneben für hiesige Gegend auch die Röthe etwas stark aufgetragen ist. Während indeß der Weiße Tafft-Apfel in meiner Gegend nur in guten Jahren eine kleine, aber lachend rothe Backe hat, so sah ich den damit identischen Diel'schen Wachsapfel, den Herr Clemens Rodt aus Sterkowitz mir sandte, über den größern Theil der Oberfläche mit einer freundlichen Rosenröthe wie lavirt leichter und etwas stärker überzogen, wodurch die Frucht ein außerordentlich schönes Ansehen hatte. Da es auch einen Weißen Herbst-Tafftapfel gibt, hätte ich unsere Sorte doch lieber mit Diel vollständig Weißen Winter-Tafftapfel benennen sollen, wiewohl sie im Hannover'schen allgemein nur Taffetus blanc benannt wird.

In der Monatsschrift 1863, S. 76, gedenkt Herr Baron v. Bose eines Apfels aus Millets Sammlung in Namur, Namens De Douai, der unserer Frucht sehr ähnlich gewesen sei, doch nicht alantartigen Geschmack gehabt habe. Von Herrn General-Consul Labé zu Geisenheim erhielt ich 1867 einen Teton des Demoiselles, welcher wohl der Weiße Winter-Tafftapfel war.

196.

Taubenapfel, Donauers, Hdb. I, S. 101. Dittrich hatte I, Nr. 131, diese Frucht nach Donauer zuerst benannt. Es hat sich durch Früchte bei Jahn und mir ergeben, daß diese Sorte vom Rothen Winter-Taubenapfel nicht verschieden ist. Ich erhielt diese Frucht durch Jahn in einem Reise direct von Herrn Lieutenant Donauer stammend, in einem 2ten aus Römhild, wohin die Sorte von Donauer kam, setzte beide an denselben Zwergbaum der Edelreinette und erhielt ganz und verwaschen rothe Früchte, an der Schattenseite nur leichter roth, überhaupt etwas rosenroth, wie ich von Dittrich den Rosenfarbigen Tauben-Apfel (Dittrich I, Nr. 129) erhielt, in dem ich auch nur den Rothen Winter-Taubenapfel erkannte. Herr Medicinal-Assessor Jahn fand, nach Monatshefte 1865, S. 224, dieselbe Identität. Herr Lieutenant Donauer gibt, Monatshefte 1866, S. 204 und 205, über diese Frucht nähere Nachricht und meint, die Frucht möge in Römhild durch weniger besonnten Standort des Baums blasser gefärbt ausgefallen sein, bemerkt aber, daß die von ihm nach Görlitz gesandten schönen Früchte

in leichter Röthe gestreift und geflammt gewesen seien. Schade, daß ich diese Früchte in Görlitz nicht sah. Ich habe oben bereits mehrmals angemerkt, daß gerade der Rothe Winter-Taubenapfel nach Standort, oder wohl am meisten nach der Unterlage, in stärkerer oder blasserer Röthung sehr abändert. Ich hatte in meinem Nienburger Garten eine, oft als Pigeon blanc bezeichnete, nur sehr wenig und matt geröthete Varietät des Pigeon rouge, (der Diel'sche Weiße Winter-Taubenapfel ist ein Anderer), den ich dennoch nach Form, Reifzeit und Geschmack, an welchem letzteren die Sorte am sichersten erkannt wird, für Pigeon rouge ansehen möchte und erhielt aus einer aus Sachsen mir zur Bestimmung zugesandten Collection schon eine, übrigens in Form und Geschmack dem Pigeon rouge gleiche, aber fast grell ziemlich zahlreich gestreifte Frucht, die ich dennoch für dem Rothen Taubenapfel gleich ansah. (Diels Tulpenartiger Täubling, XI, S. 43 wird, nach der Beschreibung auch nur den Pigeon rouge sein und ist nur stark gestreift). Die merkliche Abänderung in der Färbung, die sich oft auf nahe bei einander stehenden Stämmen findet, scheint hauptsächlich vom Unterstamme herzurühren, und erhielt ich in Lüneburg von einem mit Pigeon rouge überpfropften Zwergstamme, der eine nicht gehörig werthvolle, welkende Reinette getragen hatte, große, ziemlich dunkelrothe Früchte des Pigeon rouge, die auf dem Lager welkten und deren Fleisch etwas reinettenartig war. Es ist schon früher von Christ, Sickler und Hempel die Erfahrung beigebracht worden, daß besonders der Rothe Winter-Taubenapfel nach Umständen merklich abändere.

197.

Taubenapfel, Oberdiecks, Hdb. I, S. 443. Arnoldis Obstcabinet gibt, Lief. 16, Nr. 43, gute Nachbildung. — Weniger gelungen ist die Abbildung Monatsschrift 1860, S. 87. Oft gewinnt die Frucht sanften Anflug von Röthe. In der Monatsschrift 1860, S. 277, findet sich die von Herrn Geheimerath Schönemann zu Sondershausen angegebene Vermuthung, daß Oberdiecks Taubenapfel mit dem Diel'schen Langen, grünen Gulderlinge identisch sein werde. Beide, wie sie mir oft vorlagen, lassen sich aber nicht bloß äußerlich in der Natur wohl unterscheiden, sondern beide, in demselben Boden bei mir in Jeinsen und auch in Nienburg erzogen, unterscheiden sich gar sehr durch den Geschmack.

198.

Taubenapfel, Rother Winter, Hdb. I, S. 107. Arnoldis Obstcabinet Lief. 21, Nr. 59, gibt nach Form gute, doch für gewöhnlich zu grell gestreifte Nachbildung.

Es ist zu vergleichen, was schon bei Donauers Taubenapfel über die Veränderlichkeit des Pigeon rouge nach Lage, Boden und besonders Unterstamm beigebracht worden ist. Diel wollte auch den Königlichen Täubling, den er von einem zu Trier sich aufhaltenden Emigranten Brion aus Verdun als Pigeonnet Royal erhielt, durch mehr Güte und ganz reinettenartigen Geschmack vom Rothen Wintertauben-Apfel unterscheiden; ich bezog diesen von Diel direct und durch Bödiker, und konnte reinettartigen Geschmack nicht finden, fand vielmehr beide Varietäten gleich. Die Frucht war höchstens bei mir oft etwas kleiner, als ein gut gewachsener Winter-Taubenapfel, etwa so, wie die auch zu klein ausgefallene Figur im Handbuche; doch ist dies ohne Zweifel nur etwas Zufälliges gewesen, und stellen bereits auch andere Pomologen, z. B. die Boskooper Vruchtsoorten, S. 67, Londoner Catalog Nr. 582, beide Varietäten gleich.

Dühamel II, S. 34, unterscheidet einen Pigeon und Pigeonnet, welcher letztere, schon der angegebenen Reifzeit nach, der Sommer-Zimmtapfel sein wird, den man meist jetzt Pigeonnet nennt, wie ihn auch Diel als Rothen Herbst-Taubenapfel beschrieb, der sich mit Sommer-Zimmtapfel identisch zeigte. Auch der Londoner Catalog hat, S. 31, beide Namen; a) Pigeon (wie er mit Dühamel heißt) und der Rothe Winter-Taubenapfel ist, mit den Synonymen Arabian Apple, Pomme de Jerusalem, Pigeonnet rouge, Königl. Täubling; b) Pigeonnet, mit den Synonymen Pigeonnet blanc (irrig?), Pigeonnet blanc d'été (auch wohl irrig, es gibt eine ganz andere Sorte des Namens, siehe Handbuch I, S. 446); Pigeonnet gros de Rouen, (die Annales haben auch eine andere Frucht des Namens, VI, S. 7), Coeur de Pigeon, (bei Dühamel vielmehr Synonym des Pigeon rouge), Museau de Lièvre, American Peach (of Some), reif Aug. September, und ist in England sicher unser Sommer-Zimmtapfel, (siehe diesen weiter unten).

Die bisher vom Pigeon rouge vorhandenen Abbildungen sind ziemlich oder wirklich schlecht, z. B. Knoop II, Taf. 12, Pomona Francon. Taf. 18, Teutsches Obst-Cabinet 15, Nr. 57, und auch 28ste Lieferung. Von Aehrenthal, Taf. 13, bildet die Frucht als Königl.

Täubling noch am besten ab, ähnlich dem Dittrich'schen Rosenfarbigen Taubenapfel, während ich den Königl. Täubling ziemlich stark roth hatte.

Schon ältere Pomologen bemerkten, daß vorzüglich der Pigeon rouge nach Boden oder Unterlage merklich abändere. Ein auffallendes Beispiel einer ganz platten Bildung gab ich in der Monatsschrift 1864, S. 193. Herr Schloßgärtner Wünn zu Arendsee, der die Früchte erzog, gibt in den Illustrirten Monatsheften 1865, S. 227, davon die Erklärung, daß die Bäume, welche die in Görlitz mit ausgestellten Früchte trugen, allerdings mit dem gewöhnlichen Pigeon rouge veredelt, aber als Contrespaliere erzogen seien und auf diesen Zwergbäumen so flach gebaute Exemplare immer lieferten, weßhalb er die Abänderung in der Form der größeren Cultur zuschreibt, (? O.) wie auch ein solcher Zwergbaum einen ganz flach gebauten, nicht gerippten Calville blanc geliefert habe.

199.

Taubenapfel von St. Louis, Hdb. I, S. 253. Diese Frucht würde man, nach in meinem Garten in günstigem Jahre erbauten Exemplaren, für unsere nördlichen Gegenden wenig empfehlen, und auch Herr Senator Doorenkaat zu Norden stimmt, Monatshefte 1866, S. 203, diesem Urtheile bei. Ich erhielt aber 1866 aus dem feuchteren Boden in Sulingen von Herrn Kaufmann Leymann, wo ich die Sorte tragen sah, ein paar große, durch Schönheit ausgezeichnete Früchte, von denen ich selbst Zeichnung machte, die ich in Güte fast **††, auch früher und schon Mitte Oktober reif fand. Die Färbung war hier nur karmosinroth gestreift und dazwischen an der Sonnenseite leichter roth verwaschen. Die Schattenseite zeigte viele, sehr wohl bemerkbare, roth umlaufene Punkte und mattere Streifen. Die Kerne fand ich zahlreich. Eine Ader ums Kernhaus fand ich, selbst beim Nachschneiden, überall nur angedeutet. Wer meine Früchte und die aus Sulingen neben einander sah, ohne den Namen dabei zu haben, würde nie geglaubt haben, in beiden Sorten dieselbe Frucht vor sich zu haben und zeigt sich schlagend, welche Veränderungen schon der Boden hervorzubringen vermag.

200.

Taubenapfel, Weißer Sommer, Hdb. I, S. 445. Der Niederländische Baumgarten Lief. 3, Nr. 32, gibt immerhin kenntliche

Abbildung, doch nach etwas kleiner, zu kurz und zu rundlich gebauter Frucht. Das Reis kam von mir an die Herrn Boskooper.

201.

Titowka, Hdb. IV, S. 33. Die Sorte ist, wie ich den Namen gefunden hatte, Tetowka geschrieben, muß aber Titowka heißen. Herr Hofrath Regot am landwirthschaftl. Institute zu Gorky in Rußland theilte mir 1862 mit, daß die Frucht von einem Dorfe Titowka (Titusdorf), belegen zwischen den Gouvernementsstädten Tula und Kaluga, benannt sei, aus welchem Dorfe der Apfel vor circa 10 Jahren nach Moskau gebracht und dort viel gebaut worden sei. Er fügt hinzu, daß man jetzt einen gestreiften und weißen Titowka kenne. Der Gestreifte sei vor 25 Jahren nach Moskau gebracht, $3\frac{1}{2}$" und mehr breit, Sonnenseite ganz roth, reif im September, der aber bis Weihnachten sich aufbewahren lasse. Der Weiße Titowka reife im August, sei gelblich weiß, mit Anflug von Röthe und cicadire. Der Baum wachse pyramidal. Ich habe die beschriebene Sorte darnach ächt und muß sie künftig Weißer Titowka heißen.

202.

Unvergleichlicher, Park's, Hdb. I, S. 471. Diese Frucht trägt seit 6—7 Jahren in meinem Garten auf einem gesunden Zwergstamme zwar sehr voll, bleibt aber so sehr klein, daß sie in hiesiger Gegend gänzlich werthlos ist. Sie bleibt noch unter der Hälfte der Größe der Figur im Handbuche. Ich erhielt die Frucht von J. Booth und nach der Beschreibung sichtbar ächt. Es sagt auch bereits Herr v. Flotow in der Monatsschrift 1863, S. 43, „leider sei das Aepfelchen gar zu klein."

202 b.

Wellington. Ronald, Pyrus Malus, Taf. 19, Fig. 1, bildet ihn gut ab.

203.

Weinapfel, Holländischer, Hdb. I, S. 239. Auch diese Frucht scheint für unsere nördliche Gegend nicht genügenden Werth zu haben. Ich erhielt das Reis von Herrn Direktor Fickert selbst; in recht warmen günstigen Jahren wurde die Frucht schön und vollkommen, war auch gut, blieb aber meistens ziemlich unvollkommen, der Probezweig ist etwas grindig und selbst 2 junge Stämme sind grindig und wachsen höchst langsam fort.

204.

Zehendheber, Hdb. IV, S. 345. In den Monatsheften 1865, S. 72 und 73, gibt Herr Director Thomä zu Wiesbaden die dem Register des 4ten Bandes schon mit beigefügte Notiz, daß die in dortiger Gegend sehr geschätzte und viel gebaute Sorte dort Crome-Lohr benannt werde, was richtiger etwa Crome l'or geschrieben sein möchte. Es sei die Frucht auch Zehenthöfer genannt worden, etwa von einem Zehenthofe, wo der Baum sich zuerst fand, und mag es wohl sein, daß diese Schreibart eigentlich richtiger wäre; indeß ist der Name Zehendheber durch Diel einmal sanctionirt.

205.

Zimmtapfel, Sommer, Hdb. I, S. 231. Arnoldis Obstcabinet wird Nr. 112 Nachbildung geben.

Die Frucht hat sich auch in Jeinsen bisher immer besonders fruchtbar gezeigt, so daß sie, zumal bei wirklicher Güte für Tafel und Küche, recht häufige Anpflanzung verdient. In den Monatsheften 1865, S. 214, wird die Frucht auch für das Braunschweigische gelobt.

In der in Görlitz ausgestellten Boskooper Collection aus Holland fand sich unsere Frucht mit dem beigefügten Namen Couleur de Chair, den Knoop dem Sommerkronenapfel beilegt, unter welchem aber, nach Monatshefte 1865, S. 106, Herr Fabrikant Doorenkaat aus Holland unsern Sommer-Zimmtapfel erhielt. Daneben sagt auch Diel bei dem Rothen Herbst-Taubenapfel, den Diel vom Kunstgärtner Armaner aus Utrecht bekam (V, S. 48, der aber mit dem Sommer-Zimmtapfel sich ganz identisch zeigte), daß auch diese Frucht bei den Franzosen oft Couleur de Chair heiße. Die Boskooper Fruchtsorten, 1ste Lieferung, S. 12, geben auch bei Couleur de Chair selbst die Synonyme Sommer-Zimmtapfel, Rother Herbst-Taubenapfel, Edler Rosenstreifling, unter welchem Namen auch ich von Dittrich den Sommer-Zimmtapfel erhielt), und Tarw Appel, (welches Knoop wieder beim Sommer-Kronenapfel beibringt).

Hogg führt nun, S. 234, den Sommer-Zimmtapfel mit Diels Benennung Gestreifter Sommer-Zimmtapfel und dem, nach Diel, beigefügten Synon. La Canelle, auch Bezugnahme auf Diels Kernobstsorten VI, S. 43, mit passender Beschreibung, auf als „a very excellent little German (! Diel bekam ihn von Herrn Hagen aus dem Haag) dessert Apple of first rate quality, reifend im August und September, wobei große Tragbarkeit gerühmt wird. Doch führt Hogg

den Apfel nur unter den zwar in England gebauten, aber ihm noch nicht näher bekannten Sorten auf, und mag von der Sorte, da sie auch im Londoner Cataloge Nr. 265, unter diesem Namen aufgeführt wird, ein Reis von Diel oder Rentmeister Uelluer in Alt Lüneburg nach England gekommen sein. Doch läßt sich nicht erwarten, daß diese gute Frucht in England nicht schon länger sollte bekannt gewesen sein, und halte ich mich überzeugt, daß Hogg, S. 156, und der Lond. Cat. Nr. 583, dieselbe Frucht noch als Pigeonnet haben und daß dieser auch in Frankreich so genannt wird und schon bei Dühamel II, S. 34, sich unter diesem Namen findet. Dühamels Beschreibung paßt immerhin ziemlich gut auf unsere Frucht, wenngleich der Stiel nicht immer kurz und dick, sondern häufig auch länger ist, und das Blatt nicht immer doppelt eingeschnitten gezahnt ist, was wesentliche Kennzeichen nicht sind, aber spätere Autoren beim Pigeonnet dem Dühamel immer nachgeschrieben haben. Der Londoner Catalog hat beim Pigeonnet die Synonyme Pigeonnet blanc, Pigeonnet blanc d'été, (was mit Diels Weißem Sommer-Taubenapfel nicht zu verwechseln ist), Pigeonnet Gros de Rouen, Coeur de Pigeon, (was bei Dühamel sich nur als Synonym des Pigeon, unsers Rothen Winter-Taubenapfels findet), Museau de Lièvre und American Peach (of some). Wie diese Synonyme nicht von gehörig sorgfältiger Kritik zeugen, so hat Hogg noch das Synonym Pigeon bigarré (Knoop Pom. 62, welches ich in der deutschen Ausgabe Knoops nicht finde) und Passe pomme panachée (Knoop, Original-Ausgabe 132), welche Frucht sich in der deutschen Ausgabe, S. 25, als Bunter Pigeon (Bonte) und dem im Register hinzugefügten Synonym Passe pomme pannachée findet, aber mit dem Hinzufügen: „daß er von dem Pigeon (unserm Pigeon rouge, auf den die Beschreibung und namentlich der angegebene Geschmack deutlich hinweisen), nur dadurch verschieden sei, daß er blaßroth gestreift sei, und von Einigen für noch schmackhafter gehalten werde. Letzterer kann also kein Herbstapfel sein und kommt ja auch der ziemlich variirende Pigeon rouge (siehe diesen oben) nicht selten merklich gestreift vor. Hogg hat endlich noch das Synonym Taubenfarbiger Apfel mit Verweisung auf Christs Hand-W.B. S. 110; dieser ist offenbar der Dühamelische Pigeonnet, da Mehreres und namentlich die Vegetation aus Dühamel nur wörtlich nachgeschrieben ist. — Hogg verweiset beim Pigeonnet selbst auf die Dühamelische Frucht, ferner auf Calvel Traité III, 32 und die Abbildungen Jardin Fruitier, 2te Ausg., Taf. 48, und Poiteau et Turpin, Taf. 80, welche

Werke mir nicht zu Gebote stehen, um nachzusehen. Die Annales haben als Pigeonnet de Rouen 1858, S. 7, eine Frucht, die zwar dem Sommer-Zimmtapfel, etwas entfernt, gleicht, bei der aber im Texte gesagt wird, daß diese Frucht von dem Dühamelischen Pigeonnet verschieden sei. Leider zeigte das bezogene Reis dieser Frucht, als es trug, sich entschieden falsch, und muß noch auf Frucht des neu bezogenen Reises gewartet werden.

206.

Zuckerhutapfel, Hdb. IV, S. 15. Lindley, Pomol. Brittannica, Taf. 3, hat ihn gut abgebildet.

Alphabetisches Register.

A.

Aagt, Engelse, S. 2, in den Boskooper Fruchtsorten = Purpurrother Agatapfel.
„ **gestreepte**, S. 2, gab in einer Collection aus Boskoop den Purpurrothen Agatapfel.
„ **roode**, S. 2, = Purpurrother Agatapfel.
„ **Zommer**, S. 38, im Niederländ. Baumgarten Name für den Sommer-Gewürzapfel; S. 51 bei Knoop der Sommer Kronen-Apfel.
Agatapfel, Doppelter, } S. 1, = Doppelter Agatapf.
Agathe, double, }
Agatapfel, Enkhuyser, S. 1, = Erdbeer Taubenapfel?
„ Gestreifter, S. 2, Diels Sorte des Namens wohl = Edler Prinzessinapfel.
„ Purpurrother, S. 2.
Akero Aple, S. 76.
Alexandre, S. 48, = Kaiser Alexander.
Alfriston, S. 86 und 94.
Alantapfel, S. 2.
Amande rouge, S. 96, von Dietzer (rother) Mandel-Reinette verschieden.
Ananasapfel, S. 42, gab den Goldzeugapfel; S. 76, auch der Prinzenapfel heißt häufig so.
„ Dorells, S. 22, gab den Gewürz-Calvill.
„ Weißer, S. 3.
Apfel, Beduftteter, S. 57, = Morgenduftapfel.
„ Berliner, S. 54, unter dem Namen gehen mehrere Sorten, richtig wohl nur die Berliner Schafsnase.
„ Birnförmiger, S. 3.
„ Palästiner, S. 38; bei Knopp wohl = **Witte Kruid Appel.**
Apfel, Riviere, S. 110.
„ Schilgens birnförmiger, S. 113, = Weißes Seidenhemdchen.
„ Taubenfärbiger, S. 125, = **Pigeonnet** = Sommer Zimmt-Apfel.
„ von Konstantinopel, S. 7, = Weißer Astrakan.
„ von Hawthornden, S. 3.
„ von St. Germain, S. 4, nicht = Charlamowsky.
„ Walzenförmiger von Portland, S. 3, wird verwechselt mit Alantapfel.
Apple, Arabian, S. 121, = Rother Winter-Taubenapfel.
„ **Brown**, S. 37, = **Aromatic Russet**, (wohl Diels Engl. gewürzhafter Russet).
„ **five crowned**, S. 68, = London Pepping.
„ **Foxley Russian**, S. 39, = Sommer Gewürzapfel, doch wohl durch Irrung.
„ **of Ohio, Coës, (Coxe's?)** S. 12, gab den Gelben Bellefleur.
„ **Portugal**, S. 101, Synon. von Pariser Rambour-Reinette.
„ **Rooks nest**, S. 37, = **Aromatic Russet**, (wohl = Diels Engl. gewürzhafter Russet).
„ **St. Julien**, S. 86, wohl = Goldzeugapfel.
„ **Syke House**, S. 88, = Spitals-Reinette.
„ **Travers**, S. 71, = Ribston Pepp.
Api étoilé, S. 114, = Sternapfel.
Api, Gelber sternförmiger, (Diels), S. 117, nicht = Sternapfel.
„ Kleiner, S. 4 u. 5, = **Krippele Appel?** Diel gibt IX, S. 215, in Anmerkung, nach Merlet die Nachricht, daß die Frucht im Walde von Api in der Bretagne aufgefunden sei.

Api, Schwarzer, S. 5.
„ Stern, S. 117, = Sternapfel.
Apollo, Rother, S. 5.
Astracan, Rother, S. 5.
„ Weißer, S. 6.
Augustapfel, Weißer, Diels; S. 4 u. 28, = Weißer Sommer-Calvill; S. 39, in Dänemark = Sommer-Gewürzapfel.
Augustusapfel, S. 39, in Gegenden von Holland = Sommer-Gewürzapf.
Aurore, S. 107 u. 108; bei Hogg und im Lond. Catalog = Reinette von Orleans.

B.

Baldwin, S. 5.
Baldwin late, S. 8, = Baldwin.
Batullenapfel, S. 9.
Belle de Bruxelles, S. 48, Name für Kaiser Alexander und Lothringer Reinette.
Bellefleur, „ ronde, } S. 54 u. 107; bei Knoop Syn. der Rein. v. Orl.
„ de France, S. 13.
„ Gelber, S. 12.
„ Holländischer, S. 13.
„ Langer, S. 13; S. 14, ist nicht Knoops Langer Bellefleur, der = Reinette von Orleans.
„ Weißer, S. 12, nicht = Gelber Bellefleur.
Bells scarlet, S. 62, = Scharlachrothe Parmäne.
Beloborodowa, S. 7, = Weißer Astrac.
Berliner, Weißer, S. 64, wohl = Lothringer Reinette.
Binderzoete, S. 45; bei Knoop Syn. seines Zoete Holaart.
Birnapfel, Weißer, S. 114; Spielart des Weißen Seidenhemdchen.
Bischofsmütze, S. 17, = Gefl. Cardinal.
Blanke de Leipsic, S. 10, = Edelborsdorfer.
Blenheim Orange, S. 91, = Gold-Reinette von Blenheim.
Bloemzoete, Herfest, S. 115; in Holland werthvoller Süßapfel.
Blutapfel, S. 23; kommt vor als Syn. von Doxener rother Reinette und Edelkönig; S. 33, vielleicht = Purpurrother Cousinot.
Bohnapfel, Großer, S. 15.
„ Kleiner, S. 16.
„ Westphälischer, S. 15.
Boikenapfel, S. 16, ist nicht = Mensfelder Gulderling.
Bombonnier, Bon Pommier, } S. 13; bei Wiesbaden = Holl. Bellefleur.
Bon Pommier de Brabant, S. 13.
„ de Bruxelles, S. 13.
„ de Flandre, S. 13.
„ de Liege, S. 13; bei Diel = Lütticher platter Winterstreifling und wohl auch = Französischer Prinzessinapfel.
Bonte, S. 125, Knoops Bunter Pignon, der = Rother Wintertauben-Apfel sein wird.
Borowitzky, S. 29, = Charlamowsky.
Borsdorfer, Cludius, S. 9.
„ Edel-, S. 9.
„ grand Bohemian, S. 10; im Lond. Catalog irrig = Edelborsdorfer.
„ Herbst, S. 11; Diels Frucht des Namens ist = Edelborsdorfer.
„ red, S. 10; in Willichs Domestic Encyclopaedia = Edelborsdorfer, nicht Diels Rother Borsd.
„ Sommer, (Pomon. Franc.) S. 39.
Borstorf, „ hative, „ a lonque queue, } S. 10, = Edelborsdorfer.
Borstorfer, Stern, S. 75, = Pommeranzenapfel.
Bursdoff or Queens Apple, = Edelborsdorfer.
Bredeke, Winter, S. 16.
Breitaar, Breitacher, Schweizer, Breitapfel, Breitiker, } S. 75, = Pommeranzenapfel.
Bürgerherrnapfel, S. 16, = Geflammter Cardinal.
Butterapfel, geflammter, S. 62, = Sommer-Parmäne.

C.

Caillot rosat, S. 28; Synonym des Calville rouge d'hyver der Annales.
Calville blanche d'été, S. 28, = Weißer Sommer-Calvill.
„ Blumen, S. 43, = Grafensteiner.
„ Carmin, S. 50; ist auf Identität mit Diels Rothem Winter-Calvill u. Mecklenburger Winter-Calvill angesehen worden.
„ d'Angleterre, S. 58; im Verger des Herrn Mas und Baumanns Cataloge, Name für Cornwalliser Nelkenapfel.
„ d'été, S. 24, = Rother Sommer-Calvill.

Calville d'été de Normandie, S. 25, nach Serrürier = Rother Sommer-Calvill.
„ étoilé, in Bivorts Album = Rothe Stern-Reinette, = Meusers rothe Herbstr. d. Handb.
„ Flammeuse, S. 22, = Gewürz-Calvill.
„ Fraaß Sommer, S. 20.
„ Früher rother, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
„ Gelber Herbst, S. 20; ibid, Diel hat eine andere Frucht des Namens.
„ Gelber Winter, S. 20; der des Handbuchs ist = Weißer Winter-Calvill.
„ Gestreifter Herbst, S. 21.
„ Gewürz, S. 22.
„ hatif, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
„ Hyacinth, S. 22, = Gewürzcalvill.
„ Imperiale, S. 27. Kommt als Synonym des Rothen Winter-Calvills vor; doch wird es mehrere des Namens geben.
„ Lütticher Ananas, S. 22.
„ Malingre, S. 21, 22 u. 75. Die Frucht der Annales = Gestr. Herbstcalvill; im Lond. Catalog bezeichnet es eine dem Rothen Apollo ähnliche Frucht; in den Annales falsch mit dem Danziger Kantapfel zusammengestellt; desgleichen mit dem braunrothen Himbeerapfel. Dittrich hat Calville Malingre als Syn. des Normannischen rothen Winter-Calvills.
„ Mecklenburger Winter, S. 50; wohl = Mecklenb. Königsapfel.
„ Metzgers, S. 12, = Gelber Bellefl.
„ Normännischer rother Winter, } S. 22 u. 27.
„ Normande u. rouge Normande, }
„ Purpurrother Sommer, S. 25.
„ rayé d'automme, (Knoop), S. 21, = Gestreifter Herbstcalvill.
„ roode Zommer, S. 21, = Knoops Rother Sommercalvill.
„ Rother Herbst, S. 23; S. 27 oft verwechselt mit Rother Winter-Calvill.
„ Rother Sommer, S. 24 u. 25; in Holland nicht der Diel'sche Rothe Sommer-Calvill.
„ Rother Winter, S. 26.

Calville rouge d'Anjou, S. 28; in den Annales Synonym des Calville rouge d'hyver der Annal.
„ rouge d'été, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
„ rouge d'hyver, S. 27, in den Annales nicht Diels Rother Winter-Calvill.
„ rouge, Geddeholms, S. 48, in Schweden Syn. des Danziger Kantapfels.
„ royal d'été, S. 25; nach Serrürier = Rother Sommercalv.
„ Schönbecks rother Winter, S. 22 und 74.
„ Schwefel, S. 21.
„ von St. Sauveur, S. 28.
„ vraie des Allemands, S. 27, = Diels Aechter rother Winter-Calvill; in den Annales irrig gebraucht von dem Calville rouge d'hyver der Annales.
„ Weißer Sommer, S. 28.
„ Weißer Winter, S. 20.
Capendu, Dühamels, S. 55.
Carbanter, S. 53; soll in Württemberg vom Diel'schen Grauen Kurzstiel verschieden sein.
Cardinal de Juillet, S. 115; nicht Pfirsichrother Sommerapfel.
„ Geflammter, S. 116.
„ Rother, S. 28; S. 49 oft geht unter dem Namen der Danziger Kantapfel.
Caroline, S. 37.
Carolin, Englischer, = Carol. d'Angleterre, } S. 37, Knoop; kann etwa d. Englische Gew.-A. sein.
„ Gelber Englischer, S. 38; bei Knoop = Knoops Engl. Carolin und wohl = Engl. Gewürzapf.
„ Weißer Englischer, (Diel) S. 38, etwa auch der Englische Gewürz-Apfel.
Charlamowsky, S. 29.
Chataigne du Leman, S. 112, = Frauen-Rothacher.
Citronenapfel, Winter, S. 29; S. 23 bezeichnet mehrere Früchte, auch den Winter-Quittenapfel; S. 32 nicht = Boikenapfel.
„ Meißner Winter, S. 32.
Comptoirapfel, S. 17, = Gefl. Cardinal.
Concombre des Chartreux, S. 24 und 86; Synon. des St. Julien Apple, der = Goldzeugapfel sein wird, nicht = Charakter-Reinette.

Coeur de Pigeon, S. 121 und 125; bei Dühamel = Pigeon, = Rother Winter-Taubenapfel; bei Hogg und im Lond. Catal. irrig als Syn. des Pigeonnet, der = Sommer-Zimmtapfel ist.

Cooper, S. 12.

Couleur de chair, S. 51 u. 124, = Sommerzimmtapfel; bei Knoop jedoch Syn. d. Sommer Kronena.

Cousinot d'été, S. 51; bei Knoop = Sommer Kronenapfel.

" Purpurrother, S. 32.

" Rosenfarbiger gestreifter Herbst, S. 48; von mir früher = Danziger Kantapfel gehalten, so lange ich die Sorte unächt besaß.

" Sommer, S. 51; im Niederländ. Baumgarten Name für Sommer Kronenapfel.

" tulpé, S. 51; bei Knoop Syn. des Sommer-Kronenapfels.

Courtpendu, S. 45; bezeichnet in Belgien gewöhnlich den Königl. Kurzstiel.

" blanc, S. 108; nach dem Boomgaard, bei Joboigne Name der Reinette von Orleans; der Weiße Kurzstiel des Handbuchs ist ein Anderer.

" d'Automme, S. 11, = Vlaamsche Shyveling.

" de Tournay, S. 108; in den Annales Name der Reinette von Orleans; S. 55, fälschlich findet sich unter dem Namen auch der Königl. Kurzstiel.

" d'oré, S. 107; im Lond. Catalog und bei Hogg = Reinette von Orleans.

" gros gris, S. 53, Diels grauer Kurzstiel?

" plat, S. 55; im Lond. Catalog und bei Hogg = Königl. Kurzst.

" rosat, S. 54; in den Annales etwa der Königl. Kurzstiel? Soll Sämling davon sein; Diel erhielt darunter seinen Rosenfarbigen Kurzstiel.

Crab, Cobmanthorpe,
" Cobmanthorps, } S. 33 und 84, Syn. der Gr. Cassel. Rein.

Creme Lohr,
" l'or, } S. 128, = Zehendheber.

Culotte suisse, S. 57; unter dem Namen fand sich auch der Morgenduftapfel.

Cyderapfel, Harrisons, S. 33.

D.

Dainty Apple, S. 56, ähnlich dem Morgenduftapfel.

Doodapfel, S. 33.

De Douai, S. 119, gab eine dem Weißen Winter-Taffetapfel sehr ähnliche Frucht.

Dominisca, S. 39, = Götterapfel; im Boomgard irrig eine Sommerfrucht.

Double rouge de Breda, S. 6, nach Handbuch = Fette Goldreinette; gab mir auch den Rothen Astr.

Drap d'or, S. 42, bei Dühamel Syn. von Fenoillet jaune, und ist eher der Goldartige Fenchelapfel, als der Gelbe Fenchelapfel; S. 86 bei Ronald eher der Goldzeugapfel als die Charakter-Reinette, die in den Boskooper Fruchtsorten Synon. von Drap d'or ist.

Duc d'Arsel, S. 59, = Alter Nonpareil.

Duchesse of Oldenbourg, S. 29, = Charlamowsky.

Dukes Bill, S. 82; in einigen Gegenden von Sussex = Winter Pearmain.

Dundee, S. 107 und 108 = Reinette von Orleans.

Dutch Mignonne,
" Minion, } S. 83 u. 84; in Belgien, England u. Amerika Name für Gr. Cass. Rein.

E.

Eckapfel, Rother, S. 19 u. 34; in Jahns Collection = Gestr. Cardinal, jedoch wohl irrig so benannt.

Eckenhagener, Wellers, S. 34.

Edelapfel, Gelber, S. 40, = Golden Noble des Handbuchs.

Edelkönig, S. 23, meist und wohl richtig = Rother Herbst-Calvill; es wird eigene Sorte des Namens in Anspruch genommen; S. 24 im Jen. Obstcab. irrig ein Goldpepping so benannt.

Eggermont, S. 17, = Gestr. Cardinal?

Eiserapfel, Rother, S. 34.

Elizabeth, S. 107 u. 108; im Lond. Catalog und bei Hogg Synon. der Reinette von Orleans.

Emperor, Alexander, S. 48, = Kaiser Alexander.

Erdbeerapfel, Englischer, S. 35.
„ Schleswiger, S. 62, = Sommer-Parmäne.
„ Sommer, Sicklers, S. 24; S. 25 = Rother Sommer-Calvill.
Erwerling, Weißer Sommer, S. 28; bei Diel = Weißer Sommer-Calvill, doch bei Knoop wohl ein anderer.
Erzherzog Anton, S. 35.
Esopus Spitzenburgh, S. 35.
Eva-Apfel, S. 56, = Rother Margarethenapfel.

F.

Fanarica, S. 7, = Weißer Astracan.
Faros, Großer rother Herbst, S. 48 und 49, = Danziger Kantapfel.
Faßapfel, S. 35.
Fall Pippin, S. 44.
Favourite Megginch, (Lond. Catalog, Hogg), S. 107 u. 108, Synon. der Reinette von Orleans.
Florentiner, S. 48 u. 49, = Danziger Kantapfel.
Fleiner, Kleiner, S. 36, wohl identisch mit Diels Großem Winter-Flein.
„ Königs, S. 36.
Foxley, Russischer, / Foxley Russian Apple, } S. 39, =, aber etwa irrig, mit Som. Gew.-Apfel.
Frambos Appel, S. 22, in Boskoop = Gewürz-Calvill.
Frau Rothike, S. 112, = Frauen Rothacher.
Frauen Rothacher S. 36.
Fürstenapfel, Grüner, S. 36.

G.

Gerstenapfel, S. 17, wahrscheinlich = Geflammter Cardinal.
Gewürzapfel, Englischer, S. 36.
„ Jungfern, S. 38, = Engl. Gewürzapfel?
„ Schönbecks früher, S. 39, = Sommer-Gewürzapfel.
„ Sommer, S. 38.
„ Weißer, S. 38, bei Knoop Taf. I, wohl sicher = Som.-Gewürzapf.
Glace de Zeeland, kommt nach Lindley, (Pomol. Britt.) als Syn. des Weißen Astracan vor.
Glace rouge, S. 85, bei Hogg Syn. von Barzelona Pearmain, (= Kleine Casseler Reinette).
Glasapfel, Sibirischer, S. 111, 112 u. 118, = Virginischer Rosenapf.
Glockenapfel, Herbst, S. 39.
Gloria Mundi, S. 48, kommt fälschlich für Kaiser Alexander vor.
Golden Noble, S. 40.
Goldgulderling, S. 41.
Goldmohr, S. 41.
Goldzeugapfel, S. 42.
„ Wahrer, S. 42, in der Pomona Franconica nicht der Goldzeugapfel.
Götterapfel, S. 39.
Grafenapfel, S. 44, = Grafensteiner.
Grafensteiner, S. 43.
Grand Alexandre, S. 48, = Kaiser Alexander.
Grand Richard, Hischfeld, S. 63. Man wollte in ihm die Sommerparmäne erkennen; Müschen findet in ihm seinen Buchholzer Calvill.
Grauapfel, S. 29, bei Altenburg = Rother Cardinal?
„ Weißer, S. 39, im Altenburgischen = Sommer-Gewürzapfel.
Greening Coates, S. 44, = Woods Grünling.
„ Hampshire, S. 44, = Grünling von Rhodeisland.
Grieter, Spanischer, S. 20. Name für Geflammter Cardinal.
Grünling, Sulinger, S. 44.
„ von Rhodeisland, S. 44.
„ Woods, S. 44.
Gulderling, Einfacher, Knoop Taf. 7; S. 41, = Einf. süßer Gulderl.
„ Gelber Englischer, S. 41 u. 110.
„ Gelber, S. 41.
„ Quittenförmiger, S. 51, öfter mit Königin Sophiensapfel verwechselt.
„ Sommer, S. 112; in Schweden Name für Virgin. Rosenapfel.
„ Spanischer, gestreifter, S. 13, nicht = Holländ. Bellefleur.
„ Süßer, S. 45.

H.

Haberapfel, S. 76, = Prinzenapfel.
Hampshire Yellow, S. 64 u. 66, = Winter-Goldparmäne.
„ Golden Pippin, S. 64, = Winter-Goldparmäne.
Hasenkopf von Lübben, S. 76, = Prinzenapfel.
Hawthornden, red, S. 4; im Niederl. Baumgarten = Apfel von Hawthornden.

Hawthornden, White, S. 4, = Apfel von Hawthornden.
„ Winter, S. 4.
Herbstapfel, Cludius, S. 45.
Hermannsapfel, Gr. Gestreifter, S. 17, wohl = Geflammter Cardinal.
Herbstapfel von Hawthornden, S. 4, künftig zu adoptirender Name für Apfel von Hawthornden.
Himbeerapfel, (Knoop) S. 21, = Gestreifter Herbst-Calvill.
„ Braunrother, S. 23, = Rother Herbst-Calvill?
„ Großer rother Sommer, S. 23, = Rother Herbst-Calvill.
„ Leberrother,
„ Meißner leberrother, } S. 22 u. 74, = R. Polsterapf.
Hoheitsapfel, S. 17, nicht = Geflammter Cardinal.
Holaart, Süßer, S. 45.
„ Zoete blanke, S. 45; nach Herr W. Ottolander nicht = Süßer Holaart des Handbuchs, sondern Knoops Zoete Holaart.
„ Zoete Grauwe, S. 15; in Holland besonders geschätzter Süß-Apfel, S. 45.
Holeers Flaamse, S. 44; nach Christ Syn. von Süßer Holaart.
Holländer, Doppelter, S. 46.
Hähnchen, Rothes, S. 46, = Rother Jungfernapfel.

J.

Jacobsapfel, Zebner saurer, S. 7; in Ungarn Name für den Weißen Astracan.
„ of the Germans, S. 56; bei Lindley Synon. von Rother Margarethenapfel.
Jansen von Welten, S. 46.
Imperatrice Eugenie, S. 91; neu aufgebrachter Name für Goldreinette von Blenheim.
Imperial, Gestreifter, Diel; = Alant-Apfel.
Joseph II., S. 42, = Goldzeugapfel.
Judenhaut, S. 62; im Altenburgischen Name für Sommer-Parmäne.
Judenreinette, S. 62; im Braunschweigischen Name für Sommerpar.
Juliansapfel, Heiliger, S. 42, = Goldzeugapfel?
Juneating red,
Juneating striped, } S. 56, = Rother Margarethenapf.
Jungfernapfel, Kleiner, S. 46; nicht = Rother Jungfernapfel.
Jungfernapfel, Rother Böhm., S. 46 und 74.
Junkerapfel, Mecklenburger, S. 47, gab den Papageiapfel.

K.

Käsapfel, Brauner,
„ Grüner, } S. 29.
Kaasjes Apple, S. 12; in Holland wohl = Zwiebelborsdorfer.
Kaneel Zoete, S. 45; bei Knoop = Zoete Holaart.
Kaiser Alexander, S. 45.
Kaiserapfel, Amerikanischer, S. 78, = Winter-Quittenapfel.
Kantapfel, Danziger, S. 48; S. 49 bei Danzig selbst ein anderer.
„ Englischer, S. 39, = Sommer-Gewürzapfel.
Kastanienapfel, Carmosinrother, S. 33, = Purpurrother Cousinot.
Keet Apple, Zoete, S. 14, ähnlich dem Diel'schen Langen Bellefleur.
King,
„ George, } S. 10, = Edelborsd.
„ George the Third, S. 10, = Edelborsdorfer.
„ Georges Apple, or Borsdorfer, S. 9, bei Ronald = Edelborsd.
„ of the Pippins, S. 64 und 65, meist = Winter-Goldparmäne; bezeichnet aber auch eine andere, richtiger so genannte Frucht; S. 66, ist irrig auch für den Grafensteiner gebraucht.
Kirchmeßapfel, S. 28; Jahn vermuthet, daß dieser Knoops Zommer or Herfst Erweling sei.
Klosterapfel, Gelber, S. 42, wohl = Goldzeugapfel.
König Jakob, S. 85; von Vielen als identisch mit Charakter-Reinette gehalten.
Königin Sophiensapfel, S. 50; S. 51 oft mit Quittenförmigem Gulderling verwechselt.
Königsapfel, Mecklenburger, S. 50.
Köstlichste, der, S. 51.
Kronenapfel, Purpurrother, S. 2; nach Boskooper Vruchtsoorten = Purpurrother Agatapfel.
Kroon Franche; n. Boskooper Vruchtsorten in Friesland = Alant-Apfel.
„ roode Tulp, S. 2; nach Boskooper Vruchtsoorten = Purpurrother Agatapfel.
Kronenapfel, Sommer, S. 51.

Kroon Zommer, S. 51, = Sommer-Kronenapfel.
Kroot Appel, S. 23, in Nordholland = Rother Herbst-Calvill.
Kruid Appel Witte, S. 38 und 39, wohl = Sommer-Gewürzapfel.
Kruideling, Witte, S. 35, = Sommer-Gewürzapfel.
Küchenapfel, Holländischer, S. 52.
Kurzstiel, Belgischer, S. 54, = Königl. Kurzstiel.
„ Brühler, S. 52.
„ Englischer gestreifter, S. 116, = Langtons Sondergleichen.
„ Grauer, S. 52 u. 100; der Diel'sche ist = Pariser Rambour-Rein.; S. 53, auch der Graue Fenchel-Apfel heißt Grauer Kurzstiel.
„ Königlicher, S. 54.
„ Röthlich gestreifter, S. 55, wohl = Königlicher Kurzstiel.

L.

Le Canelle, S. 124; bei Hogg Synon. des Sommer-Zimmtapfels.
Langhans, Bunter, S. 76, = Prinzen-Apfel.
Leberapfel, Leitmeritzer, S. 74, = Leber-rother Himbeerapfel und Rother Polsterapfel.
Leipziger Witte, (Knoop), S. 10, = Edelborsdorfer.
Liebesapfel, Rother, S. 48 u. 49, = Danziger Kantapfel.
Liebling, Böbikers, S. 43; wie Grafensteiner, doch nicht mit ihm ident.
„ Liefländer, (Diel), S. 112, = Virginischer Rosenapfel.
Lorenzapfel, S. 48 u. 49, = Danziger Kantapfel.
Luikenapfel, S. 55.

M.

Maatapfel, Weißer, „ Brauner, } S. 55.
Madeleine blanche, S. 28; in den Boskooper **Vruchtsoorten** = Weißer Sommer-Calvill.
„ **rouge**, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
Margarethenapfel, Rother, S. 55.
Marguerite, S. 55, = Rother Margarethenapfel.
Margareth, early red, S. 56, = Rother Margarethenapfel.
Margil, S. 99, = Muskatreinette.
Markapfel, Rother, S. 48; im Niederl. Baumgarten als Synon. von Danziger Kantapfel angegeben.
Maschanzker, **Maschanzkerl**, Maschanzger, } S. 10, = Edelborsdorfer.
Maudlin, S. 55; Synon. von Rother Margarethenapfel.
Mela Janurea, oder **Januaria**, S. 101 und 102, = Pariser Rambour-Reinette.
Melonenapfel, S. 76, = Prinzenapfel.
Merveille du Monde, S. 47, = Kaiser Alexander.
Moorapfel, Süßer, S. 15, = **Zoete Veentje.**
Mönchsnase; nach Boskooper **Vruchtsoorten** in Schlesien = Alant-Apfel.
Morgenapfel, Bedufteter, S. 57, = Morgenduftapfel.
Morgenduftapfel, S. 56.
Morgenrothapfel, S. 67; in Boskooper **Vruchtsoorten** Synonym von Rother Quarrendon.
Museau de lievre, S. 121 u. 125, = **Pigeonnet** = Sommerzimmtapf.

N.

Nalivia, Possarts, S. 57.
Neetjes Appel, S. 86; in den Boskooper **Vruchtsoorten** Synonym von Charakter-Reinette.
Negre d'oré, S. 41, = Goldmohr; es geht aber noch eine andere Sorte unter dem Namen.
Nelkenapfel, Cornwalliser, S. 57.
Nelson, Kirkes, S. 58.
Never fail, S. 99, = Muskatreinette.
Newark, Harrisons, S. 33, = Harrisons Cyderapfel.
Noblesse; nach Boskooper **Vruchtsoorten** in Overyssel = Alantapfel, unter welchem Namen ich die Sorte auch in einer Baumschule hier erhielt.
Nonnenapfel, Nonnentütte, } S. 77, = Prinzenapfel, bezeichnet jedoch auch eine Winterfrucht.
Nonnenapfel, Rother, S. 77.
Nonpareil, Alter, S. 59.
„ **Brabbicks**, S. 60.
„ **English**, „ **Hunts**, „ **Old**, } = Alter Nonpareil.
„ **Petworth**, S. 55.
Nonsuch, S. 116, = Langtons Sondergleichen.
Norfolk, Storing, S. 78; kommt, doch wohl nicht ganz richtig, als Syn. von Winter-Quittenapfel vor.

O.

Onstine, S. 44, = Woods Grünling.
Oogstappel, S. 38 u. 39; in van Noordt = Sommer-Gewürzapfel.
Ordensapfel, S. 60.

P.

Palästiner, S. 39, = Sommergewürzapf.
Paradys, doubbelde zuure, S. 34; in Holland = Rother Eiserapfel.
„ zoete, S. 34; soll vom Rothen Eiserapfel verschieden sein, doch höchst ähnlich.
Parmäne, Adams, S. 60.
„ Barzeloner, Diels, S. 61; ist nicht Barzelona Pearmain der Engländer.
„ Engl. Königs, Diel, S. 61, = Limonien-Reinette, = Loans Parmäne, aber nicht = Royal Pearmain der Engländer.
„ Herefordshire, S. 61, nicht = Limonien-Reinette.
„ Loans, S. 61, überein mit Limonien-Reinette.
„ Rabauer, S. 108, = Multhaupts Reinette.
„ Scharlachrothe, S. 95.
„ Sommer, S. 62.
„ Weiße Königs, Christ, S. 96.
„ Winter Gold, S. 64.
„ Winter, S. 81, = Carmeliter-R.
Pearmain, Pear maine, Pere menes, Pearmain drue, „ great, „ old, „ Winter, } S. 82, = Carmeliter Reinette.
„ American, S. 62, = Sommer-Parmäne; S. 121, Synon. (of some) von Pigeonnet = Sommer Zimmtapfel.
„ Autumn, S. 62, = Sommerparm.
„ Barzelona, S. 82, 84 u. 85, = Kleine Casseler Reinette.
„ d'été, S. 62, = Sommerparmäne.
„ d'or, S. 107; in Herrenhausen war es Name der Reinette von Orleans.
„ d'oré d'hyver, S. 64, = Winter-Goldparmäne.
„ d'hyver, S. 82, = Carmeliter-R.
Permein drue d'Angleterre, S. 82; bei Quintinye Name der Winter Pearmain, = Carmel.-Reinette.
Pearmain d'hyver, S. 82, = Carmeliter-Reinette.
Pearmain golden Winter, S. 64 u. 65, = Winter Goldparmäne.
„ great, S. 82, = Carmel.-Reinette.
„ Norfolk Adams, S. 60, = Adams Parmäne.
„ old, S. 82, = Carmel.-Reinette.
„ Polinia, S. 85; in England Syn. der Engl. Barcelona Pearmain.
„ Royal, S. 61 u. 95, = Herefordshire Parmäne und nicht die Diel'sche Engl. Königsparmäne; bei Einigen auch Synon. von Winter Pearmain (Carmeliter-Reinette), ja S. 62 auch von Sommer-Parmäne.
„ speckled, S. 85, = Barcelona Pearmain der Engländer, = Kl. Casseler Reinette.
Passe pomme panachée, S. 125; bei Hogg Synon. des Pigeonnet (= Sommer-Zimmtapfel); b. Knoop = Bunter Pigeon der = Rother Winter-Taubenapfel ist.
„ pomme rouge d'été, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
Paternosterapfel, S. 84; kommt als Name für Große Casseler Reinette vor.
Pauliner, Polnischer rother, S. 27, = Rother Winter-Calvill?
Peach, American, S. 121; kommt auch vor als Synon. von Pigeonnet, = Sommer-Zimmtapfel.
„ Winter, S. 73, = Amerikanischer Pfirschenapfel.
Peer zoete grauwe; S. 13; in Holland = Diels Langer Bellefleur.
Peppeling Pearmain, S. 62, = Sommer-Parmäne.
Pepping, Bullocks, S. 66.
„ Brookers, S. 70, = Parkers Pepp.
„ Deutscher Gold, S. 66.
„ Downton, S. 66.
„ Duquesne's, S. 67.
„ Englischer, S. 65, nicht = Winter-Goldparmäne.
„ Scharlach, S. 67, = Rother Quarendon.
„ Franklins, S. 67; mit Hughes Goldpepping wohl identisch.
„ Großer, S. 65.
„ Grauwe blanke van der Laan, S. 82; bei Knoop Synon. der Carmeliter-Reinette.
„ Hollandsche, S. 14, 54 u. 107; bei Knoop Synon. der Reinette von Orleans; es geht auch die Winter-Goldparmäne unter dem Namen.

Pepping, Hörlin's, S. 67.
" Hughes, S. 67.
" Kleiner Stein, S. 68.
" London, S. 68 und 69; kommt auch unter dem Namen Cornwalliser Nelkenapfel vor.
" Michael Henry, S. 100; gab die Pariser Rambour-Reinette, soll jedoch Amerikaner sein.
" Oelkofer, S. 69.
" Pearmain drue d'Angleterre, S. 82; kommt bei Quintinye als Name von Carmeliter-Reinette vor.
" Pearmain d'hyver, S. 82, = Carmeliter-Reinette.
" Parkers, S. 69.
" Punktirter Knack, S. 70 u. 87.
" Ribston, S. 70.
" Spencers, S. 70; nicht = Parkers Pepping.
" Sturmer, S. 72.
" Rothbackiger Winter, S. 71 u. 91, nicht identisch mit Gäsdonker Reinette.
" van Holland, S. 108; bei Knoop = Reinette von Orleans.
" Walliser Limonien, S. 72.
" Weißer Kentischer, S. 72.
" Wyker, S. 14, 54, 79, 100, 107 und 108, = Reinette von Orleans; nicht zu verwechseln mit Wyken Pippin, der = Winter-Quittenapfel ist, (S. 79.)
" Zeeuwsche, S. 82, = Carmeliter-Reinette.
Pippin Anglesea, S. 5; nach Hogg = Rother Astracan.
" aromatic, S. 65.
" Burnt Island, S. 73, = Aromatic Russet, (wohl = Engl. gewürzhafter Russet, Diel).
" Cardinal, S. 108; im Boomgaard = Reinette von Orleans.
" Eldon, S. 67.
" Elton, S. 67, = Downton-Pepp.
" Engelse, S. 107; im Lond. Catalog und bei Hogg = Reinette von Orleans.
" Garret, S. 10, = Edelborsdorfer.
" Golden Harvey, S. 60, nicht = Adams-Parmäne.
" Jones Southampton, S. 64, = Winter-Goldparmäne.
" Kempster's, S. 91, = Goldreinette von Blenheim.
" Kirkes Lemon, S. 50, = Königin Sophiens-Apfel.
" Knights Lemon, S. 50.
Pippin, Lineous, S. 12, = Gelber Bellefleur.
" Lovedons, S. 59, = Alter Nonpareil.
" Munches, S. 99, = Muskatreinette.
" Norfolk, S. 60, = Adams Parmäne.
" Nortwich, S. 91, = Goldreinette von Blenheim.
" Stettin, S. 84; im Lond. Catalog als Synon. von Großer Casseler Reinette angegeben.
" Sudlows Fall, S. 68, = Franklins Goldpepping.
" Woodstock, S. 91, = Goldreinette von Blenheim.
Perle d'Angleterre, S. 92, = Goldreinette von Blenheim.
Pfirschenapfel, Amerikanischer, S. 73.
Phoenix Apple, S. 48, = Kaiser Alex.
Pigeon, S. 121; bei Dühamel und in England = Rother Winter-Taubenapfel.
" bigarrée, S. 125; bei Hogg Syn. des Pigeonnet = Sommer-Zimmtapfel.
" blanc und rouge, S. 120 u. 121.
" Bunter, S. 121 u. 125; bei Knoop = Rother Winter-Taubenapfel.
" Neuer Englischer, S. 73; kommt als Großer Böhm. Jungfern-Apfel vor.
" rouge d'été, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
Pigeonnet, S. 121, = Sommer-Zimmt-Apfel.
" blanc, } S. 121; bei Hogg, Synon. d. Pigeonnet = Som.-Zimmtapf.
" blanc d'été, } S. 121; bei Hogg, Synon. d. Pigeonnet = Som.-Zimmtapf.
" Gros de Rouen, S. 121; bei Hogg, doch wohl irrig, = Pigeonnet, (Sommer-Zimmtapfel.)
" Royal, S. 121, = Rother Winter-Taubenapfel.
Pilgrim, Großer rother, S. 92, = Purpurrother Cousinot.
Pomme avant toutes, S. 39, = Sommer-Gewürzapfel.
" carrée, S. 2, = Alantapfel.
" d'Ananas, S. 76, = Prinzenapfel.
" d'Aunée, S. 2; im Verger des Herrn Mas = Alantapfel.
" de Berlin, S. 54; unter dem Namen kommt auch der Graue Kurzstiel vor.
" de Corail, S. 48, = Kaiser Alex.
" Delaage, S. 12; war dem Gelben Bellefleur mindestens sehr ähnlich.

Pomme d'Eve, S. 55, = Rother Margarethenapfel.
„ de Jerusalem doubbelde Witte, S. 117, = Virginischer Rosen-Apfel.
„ de Kaneel, S. 45; bei Christ Synon. des Süßen Holaart.
„ de Laak, S. 84, = Große Casseler Reinette.
„ de Prochain, S. 9 u. 10, = Edelborsdorfer.
„ de rosée, S. 57, = Morgenduft-Apfel.
„ du clocher, S. 17; in Belgien kommt unter dem Namen der Geflammte Cardinal vor.
„ Framboise der Annales, S. 27, = Gestreifter Herbst-Calvill?
„ Madame, S. 100; ist nicht Diels Weiber-Reinette, sondern die Reinette von Orleans.
„ Melon, S. 76, = Prinzenapfel.
„ Marquerite, S. 55, = Rother Margarethenapfel.
„ Nonpareil, S. 59, = Alter Nonpareil.
„ Reine, S. 90; in Herrenhausen = Goldgelbe Sommer-Reinette.
„ Sonnette, S. 23; im Boomgaard = Rother Herbst-Calvill.
„ Suisse, S. 55; unter dem Namen kommt der Morgenduftapfel vor.
„ violette, S. 23; ibid auch für Rothen Herbst-Calvill; S. 25 von Hartwig = Purpurrother Sommer-Calvill.
Polsterapfel, Rother, S. 22, 27, 74.
Pommeranzenapfel, S. 74.
Porstorfer, S. 10, = Edelborsdorfer.
Postoph, Sommer, S. 39, = Sommer-Gewürzapfel.
„ Winter, S. 75; S. 22 u. 74 ist im Jenaer Obstkabinet fasch; kommt im Bon Jardinier für Edelborsdorfer vor.
Present, Geldersch, S. 23, = Rother Herbst-Calvill.
Priestley, S. 76.
Prince d'Orange, S. 2; in den Boskooper Vruchtsoorten irrig = Alantapfel.
„ Napoleon, S. 47, = Kaiser Alex.
Princesse noble, S. 2 u. 54; im Niederländischen Baumgarten und in Holland = Alantapfel oder Edler Prinzessinapfel; S. 107 bei Hogg und im Lond. Catalog = Reinette von Orleans.
Princesse noble des chartreux, S. 3, 77 und 107; in Frankreich jetzt Name der Reinette von Orleans; richtiger der Französische Prinzessinapfel.
„ noble zoete, S. 54; falsch für Königl. Kurzstiel; ist in Holland vielmehr ein dem Alant-Apfel ähnlicher Süßapfel.
Prinzessinapfel, S. 3; in der Schwedischen Pomologie Name des Alantapfels, doch unpassend.
„ edler, S. 3.
„ großer edler, S. 3, = Alantapfel.
„ französischer, S. 77 und 13.
Prinzenapfel, S. 76; S. 62 kommt als Name für Sommer-Parmäne vor.
„ Winter, S. 77.
Pypappel, S. 38; im Boomgaard Syn. von Sommer-Gewürzapfel.

Q.

Quarrendon Devonshire, } S. 56 u. 67,
„ red, } = Englischer Scharlachpepp.
„ striped, S. 56, = Rother Margarethenapfel.
Quarentine, S. 67, = Rother Quarrendon.
„ red, S. 67, = Rother Quarrendon.
Queening Cowarne's, S. 51; nicht Königin Sophiensapfel, sondern Northern Greening.
Queen Victoria, S. 92, wohl Goldreinette von Blenheim.
Queen of the Pippins, S. 64; kommt als Name für Wintergoldparmäne vor.
Quince Appel, S. 78; kommt als Syn. von Winter-Quittenapfel und Kirkes Lemon Pippin, (Königin Sophiensapfel) vor.
Quittenapfel, Winter, S. 78.
Quoining Summer, S. 7; gab den weißen Astracan.

R.

Rabau, Sommer, S. 79 u. 73; fälschlich geht unter dem Namen Langtons Sondergleichen.
Rambo, S. 12.
Rambour, Pleißner Sommer, S. 16, 17 u. 18, = Geflammter Cardinal.
„ Saftaholms rode Winter, S. 48, in Schweden = Danz. Kantapfel.

Rambouillette, S. 90, = Goldgelbe Sommer-Reinette.
Rammelaar, roode, S. 23, = Rother Herbst-Calvill.
Reine des Reinettes, S. 46, = Winter-Goldparmäne
Reinette Allemande, S. 102; Name für Portugiesische Graue Reinette.
„ Ananas, S. 80.
„ Aurore, S. 107; im Engl. Synon. von Reinette von Orleans.
„ Batarde, S. 9 u. 10, = Edelborsdorfer.
„ Baumanns, S. 80.
„ Bellefleur, S. 14, 54, 100 u. 107; bei Knoop Synon. von Reinette von Orleans.
„ Bischofs, S. 87.
„ Blanke zoete, S. 51; gab den Königin Sophiensapfel.
„ Burchardts, S. 80.
„ Calvillartige, } S. 89, = Gelbe Span. Reinette;
„ calvillée, } S. 90 nicht Edelreinette.
„ Canadian, S. 101, = Pariser Rambour-Reinette.
„ Carmeliter, S. 81; S. 82 bei Hogg irrig Synon. der Engl. Barcelona Pearmain.
„ Casseler doppelte, S. 84, = Große Casseler Reinette.
„ Casseler Große, S. 82.
„ Casseler Kleine, S. 84.
„ Champagner, S. 85.
„ Charakter, S. 85.
„ Christs deutsche Gold, S. 87; nicht = Große Casseler Reinette.
„ Christs Gold, S. 83; kommt vor als Synon. von Großer Casseler Reinette; ich erhielt unter dem Namen auch die Französische Gold-Reinette.
„ Cornelis frühe gelbe Herbst, S. 78; gab den Winter-Quittenapfel.
„ Cornelis Gold, S. 107; gab die Reinette von Orleans.
„ Couleuvrée, S. 90; wird mit Calvillartiger Reinette zusammengestellt.
„ Coulons, S. 86.
„ Crebes Quitten, S. 86.
„ d'Aix, S. 108; im Lond. Catal. und bei Hogg = Reinette v. Orleans.
„ d'Allemagne, S. 9 u. 10, = Edelborsdorfer.
„ Dattenfelder Gold, S. 107; gab die Reinette von Orleans.

Reinette des Belges, S. 55; in Leroy's Cataloge = Königl. Kurzstiel.
„ de Breil, S. 108; Synon. der Reinette von Orleans.
„ de Bretagne, S. 102; kommt als Name der Pariser Rambour-Reinette vor.
„ de Bullock, S. 66, = Bullocks Pepping.
„ de Caen, S. 101; Synon. der Pariser Rambour-Reinette.
„ de Canada, S. 101 u. 102, auch 53 = Pariser Rambour-Rein.
„ de Canada à côtes, S. 101, = Pariser Rambour-Reinette.
„ de Canada blanche, S. 101 und 102, = Pariser Rambourrein., wird auch für Lothringer Reinette vorkommen.
„ de Canada grise, S. 101 und 53, oft = Pariser Rambourrein., doch bezeichnet es richtiger wohl eigene Sorte; in England Syn. von Royal Russet.
„ de Canada grosse, S. 101, = Pariser Rambour-Reinette.
„ de Canada panachée, S. 101, Spielart der Par. Rambourrein.
„ de Canada platte, S. 102; in England Synonym von Russet Royal.
„ de Carmes, der Carthause S. 62, 85, 81 und 82.
„ d'Espagne, } S. 89, ist nicht Diels
„ d'Espagne blanche, } Gelbe Span. Reinette.
„ de Friesland, S. 64 und 108, = Reinette von Orleans.
„ de Friesland hative, S. 64, = Winter-Goldparmäne.
„ de Gaumont, S. 29.
„ de Granville, S. 100, gab die Pariser Rambour-Reinette; ist vielleicht richtiger die Graue Canada-Reinette.
„ de la Rochelle, S. 88; in den Annales ist das Kupfer mit dem der Mennonisten-Reinette theils vertauscht.
„ de Madeire, S. 50; irrig geht unter dem Namen auch der Königin Sophiensapfel.
„ des Mennonites, S. 88, = Mennonisten-Reinette. Das Kupfer ist in den Annales mit dem der Reinette von Rochelle theils vertauscht.

Reinette de Misnie, S. 10, = Edelborsdorfer.
„ d'orée, S. 83; bezeichnet theils auch die Gr. Casseler Reinette.
„ d'orée of Duhamel, S. 83, = Französische Goldreinette.
„ jaune tardive, S. 59.
„ de Tournay, (Courtpendu de Tournay); S 108, = Reinette von Orleans.
„ Diels, S. 85.
„ Dietzer Gold-, S. 86.
„ Mandel, S. 96.
„ Dörells Ananas, S. 107; gab die Reinette von Orleans.
„ Dörells goldgelbe, S. 107, = Hughes Goldpepping?
„ Dörells Gold, S. 107. Es geht unter dem Namen auch die Reinette von Orleans, bezeichnet aber richtiger eine eigene Sorte.
„ Dörells Große Gold, S. 107; gab mir den Winter-Quittenapfel.
„ Dörells Rosmarin, S. 107, = Reinette von Orleans.
„ Doppelte Gold, S. 107, = Reinette von Orleans.
„ du Roi, S. 30, = Diels Königs-Reinette.
„ du Tyrol, S. 90, = Glanzrein.
„ Dorener rothe, S. 23, = Purpurrother Cousinot.
„ Edel, S. 87.
„ Engl. Birn, S. 62, = Sommer-Parmäne.
„ Engl. Büschel, (Diels), S. 32, = Purpurrother Cousinot.
„ Engl. Gold, S. 75; falsch für Pommeranzenapfel.
„ Engl. Spitals, S. 88.
„ Erzherzog Franz, S. 89.
„ étoilée, S. 97, = Rothe Stern-Reinette, (Meusers rothe Herbst-Reinette).
„ Forellen, S. 81; theils Name für Carmeliter-Reinette, theils für Kleine Casseler Reinette; richtiger eine eigene Sorte.
„ Franche, S. 87, bei Diel und Duhamel = Edelreinette; doch kommt noch andere edle Sorte unter dem Namen vor.
„ Französische Graue, S. 93.
„ Französische Quitten, S. 78, = Winter-Quittenapfel.
„ Gäsdonker, S. 89; S. 71 nicht = Rothbackiger Winterpepping.
„ Gays, S. 89.
Reinette, Gelbe Spanische, S. 89, = Calvillartige Reinette.
„ Gelbe Zucker, S. 87, = Edelrein.
„ Gemeine, S. 33, = Purpurrother Cousinot.
„ Getüpfelte, S. 81, = Carmeliter-Reinette.
„ Gielen, S. 108; im Lond. Catalog und bei Hogg = Reinette von Orleans.
„ Glanz, S. 90.
„ Glasgow, S. 107, = Reinette von Orleans.
„ Göhrings, S. 90.
„ Goldgelbe Sommer, S. 90.
„ Golden, S. 107; in England Name für Reinette von Orleans.
„ Golden des Anglais, S. 108; in den Annales irrig als Synon. von Reinette d'orée au jaune tardive.
„ Gold, von Blenheim, S. 91.
„ Gold, von Sanssouci, S. 108, = Reinette von Orleans.
„ Graf Sternbergs röthliche, S. 107, = Reinette von Orleans.
„ Graue Französische, S. 92.
„ Graue Herbst, S. 92.
„ Grawe Menisten, S. 88, = Mennonisten-Reinette.
„ Grosse d'Angleterre, } S. 101, = Par. Rambourrein.; Diel hatte darunter eigene Sorte.
„ Große Englische, }
„ Grosse de Cassel, S. 83, = Gr. Casseler Reinette.
„ Grosse de Canada, S. 101, = Pariser Rambour-Reinette.
„ Große graue Lederreinette, S. 93; in Böhmen = Franz. Graue Reinette.
„ Große Wiener Gold, S. 107, = Reinette von Orleans.
„ Grüne, (Diel), S. 59, = Alter Nonpareil; d. Boskooper Fruchtsorten bezeichnen 3 Varietäten als Grüne Reinette und Nonpareil; siehe auch Pomon. Franc.
„ Gulden, S. 105.
„ Harberts, S. 93.
„ Harlemmer, S. 100; = Pariser Rambour-Reinette.
„ Hieroglyphen, S. 93; im Handbuche und vielleicht selbst bei Diel = Reinette von Breda.

Reinette, Holländische Gold, S. 83 und 84; eigentlicher Name der Großen Casseler Reinette.
„ jaune sucrée, S. 87; im Verger wohl = Diels Gelbe Zuckerrein.
„ Joseph II., S. 42, = Goldzeug-Apfel.
„ Kleine graue deutsche, S. 59, wird als Grauer Kurzstiel vorkommen; confer. Graue Portugiesische Reinette.
„ Kleine Zartschalige, S. 94.
„ Königliche, S. 87; wohl irrig mit Edelreinette zusammengeworfen.
„ Königs, Diels, S. 29 und 31, = Winter-Citronenapfel; es werden noch andere Früchte so genannt.
„ Krappe Kruyn, S. 92.
„ Lange rothgestreifte grüne, S. 81, = Carmeliter-Reinette.
„ Landsberger, S. 94.
„ Leclerc, S. 65.
„ Limonien, S. 94.
„ Ludwigsburger, S. 81, = Carmeliter-Reinette.
„ Marbrée, S. 86; in den Boskooper Fruchtsorten Synon. von Charakter-Reinette.
„ Mauß rothe, S. 96, 97, 98.
„ Mennonisten, S. 88, = Engl. Spitals-Reinette.
„ Meusers rothe Herbst, S. 97 und 98, cf. Rothe Stern-Reinette.
„ Montfort, S. 105.
„ Monstroueuse, S. 102, = Lothringer Reinette; in Boskoop eine andere.
„ Muskirte gelbe, S. 99.
„ Muskat, S. 99.
„ Muscus, S. 99, bei Serrürier = Muskatreinette.
„ Niederländische weiße, S. 85, etwa doch = Champagner-Reinette.
„ Nikolas, S. 70, = Parkers Pepp.
„ Neuyorker, S. 42 und 107; Diel beschrieb zuerst unter dem Namen die Reinette von Orleans; die des Handbuchs ist die rechte.
„ Nonpareille, S. 59, = Alter Nonpareil, oder Neuer Englischer Nonpareil.
„ Oberdiecks, S. 99.
„ Oesterreichische National, S. 53 und 100, = Pariser Rambour-Reinette.
„ Osnabrücker, S. 99.
„ Pariser Rambour, S. 100 u. 53.
Reinette, Perlée, S. 99; unter dem Namen fand sich auch die Rothe Sternreinette.
„ Podmanietzky's Gold, S. 65.
„ Portugiesische graue, S. 102.
„ Rabauer, S. 108; soll = Reinette von Orleans sein, doch ist sie richtiger wohl eigene Sorte.
„ Röthliche, S. 103.
„ Rothe, S. 33; bezeichnet mehrere Sorten, zunächst den Purpurrothen Cousinot.
„ Rothe Bastard, S. 103.
„ Rothgestreifte Gewürz, S. 103.
„ Rousse, S. 85, = Röthliche Reinette; bei Hogg, doch wohl irrig, Synonym der Englischen Barcelona Pearmain, (Kleine Casseler Reinette.)
„ Royale, S. 35, bezeichnet mehrere Sorten.
„ St. Lambert, S. 97 und 98, ist nicht = Meusers rothe Herbst-Reinette.
„ Siavée, S. 65; sehr ähnlich der Winter-Goldparmäne.
„ Siegende, S. 106, etwa auch = Reinette von Orleans.
„ Späte gelbe, S. 83 und 104, die im Handbuche ist etwa nicht die Diel'sche; ist falsch für Große Casseler Reinette gebraucht.
„ speckled golden, S. 85, = der Engl. Barcelona Pearmain, (Kl. Casseler Reinette).
„ Stern, Rothe, S. 97, = Meusers rothe Herbst-Reinette.
„ Süße graue, S. 15, die der Holländer ist nicht die Diel'sche, und als Süßapfel sehr geschätzt.
„ Süße Herbst, S. 104.
„ tachetée, S. 81, = Diels Forellen-Reinette.
„ tardive, S. 59; gab den Alten Nonpareil und eine der Edelreinette höchst ähnliche Frucht.
„ Travers, Gold, S. 71, = Ribston-Pepping.
„ Triumph, S. 11 und 108, = Reinette von Orleans.
„ Truite, S. 82; in Frankreich jetzt Name für Carmeliter-Reinette.
„ Ungarische Gold, S. 65; der Wintergoldparmäne sehr ähnlich.
„ Valkenier, S. 86; in den Boskooper Fruchtsorten = Charakter-Reinette.

Reinette, Virginale, S. 100; gab die Pariser Rambour-Reinette.
„ von Breda, S. 104.
„ von Bretagne, S. 102 und 105, bisher gehen unter dem Namen mehrere Sorten; die des Handbuchs = Gr. Casseler-Reinette?
„ von Bordeaux, S. 104: falsch gehen unter dem Namen die Goldgelbe Sommer-Reinette u. Pariser-Rambour-Reinette.
„ von Clarevall, S. 87, wohl nicht = Edelreinette.
„ von Montmorency, S. 105.
„ von Orleans, S. 107.
„ von Sorgvliet, S. 109; Diel und die Boskooper Fruchtsorten haben 2 ganz verschiedene Sorten.
„ von Werlhofs, S. 65; höchst ähnlich der Winter-Goldparmäne.
„ von Windsor, S. 100, meist = Pariser Rambour-Reinette; bezeichnet auch die Lothringer Reinette.
„ von Zorgvliet, S. 109.
„ Wahre, S. 101, = Pariser Rambourreinette.
„ Wahre weiße Herbst, S. 78, = Winter-Quittenapfel.
„ Weiber, S. 101; die Diel'sche = Pariser Rambour-Reinette.
„ Weiße Antillische Winter, S. 101, = Pariser Rambour-Reinette.
„ Weiße Wachs, S. 109.
„ Yellow German, S. 107; im Lond. Catalog Synon. von Reinette von Orleans.
Rella, S. 48; bei Coburg = Danziger Kantapfel.
Ribston, small, S. 95, = Muskat-Reinette.
Richard gelber, }
„ Körchower Grand, } S. 110.
„ Sommer, S. 110; man nennt so die Sommer-Parmäne.
Riviere-Apfel, S. 110.
Rhoner, S. 32, = Purpurrother Cousinot.
Roi très noble, S. 23, = Edelkönig; im Jenaer Obstkabinet irrig ein Goldpepping.
Romanile, Amerikanischer, S. 100, gab die Pariser Rambour-Reinette.
Rosen-Ananas, S. 49, wohl = Danziger Kantapfel.
Rosenapfel, Bentleber, (Bendeleber), S. 48 und 49, = Danziger Kantapfel.
Rosenapfel, Böhmischer, S. 110.
„ Calvillartiger Winter, S. 48 und 49, = Danziger Kantapfel.
„ Dittrichs Winter, S. 49, = Danziger Kantapfel.
„ Florianer, S. 110.
„ Gestreifter, S. 110.
„ Schwäbischer, S. 49, = Danziger Kantapfel.
„ Virginischer, S. 110.
Rosenhäger, Schwedischer, S. 112, ähnlich dem Danziger Kantapfel.
Rosenstreifling, Edler, S. 124; kommt auch als Name für Sommer-Zimmtapfel vor.
Rosmarinapfel, Rother, S. 112.
„ Weißer Tyroler, S. 112.
„ Weißer Italienischer, S. 112.
„ Rothacher Frauen, S. 112.
Rothike, S. 112, = Frauen Rothacher.
Royale d'Angleterre, S. 30.
Royal Sommerset, S. 68, = London Pepping.
Rubiner, S. 48, = Danziger Kantapf.
Russet, American golden, S. 66, = Bullocks Pepping.
„ aromatic, S. 37, wohl = Diels Engl. gewürzhafter Russet.
„ golden, }
„ vergoldeter, } S. 70; dem Parkers Pepp. höchst ähnlich.
„ St. Helena, S. 102, = Pariser Rambour-Reinette.
„ Syke House, S. 88, = Englische Spitals-Reinette.

S.

Safranapfel, (Großer Safranapfel), S. 95, (Handbuch I, S. 215), wohl = Limonien-Reinette.
„ Gelber, S. 95.
Sämling, Longvilles, S. 113.
Saint Juilen, S. 48, wohl = Goldzeugapfel; nach Dühamel wenig verschiedene Varietät des Vrai drap d'or.
Schafsnase, Weiße Sommer, S. 39, = Sommer-Gewürzapfel.
Schager, Rother, S. 33, = Purpurrother Cousinot.
Schlosserapfel, Großer, S. 17, = Geflammter Cardinal??
Schlotterapfel, Horsets, S. 113, = Weißes Seidenhemdchen.
„ Prebereder, S. 73, = Neuer Englischer Pigeon.
„ Rother, }
„ Rothgestreifter, } S. 76, = Prinzenapfel.

Schlotterapfel von der Flees, S. 76, = Prinzenapfel.
„ Vollbrechts, S. 73, = Neuer Engl. Pigeon.
„ Walzenförmiger gestreifter, S. 77.
„ Weiß- und rothgesprengter, S. 39; bei Knoop wohl = Herbstglocken-Apfel.
Schöner aus Westland, S. 114.
„ aus Kent, S. 114.
Seedling, Burn's, S. 91, kommt, aber wohl falsch, als = Goldreinette von Blenheim vor.
„ Waltham Abbey, S. 40 und 41, = Golden Noble, doch richtiger etwa ein nachgeschlagener Sämling davon.
Seek no farther, S. 12; kommt als Synonym von Gelber Bellefleur vor.
„ American, S. 12.
„ Flushing, S. 12.
„ Green, S. 12.
„ of Coxe, S. 12.
„ Westfield, S. 12.
„ White, S. 12.
Seidenhemdchen, Weißes, S. 113.
Seigneur d'Orsay, S. 42 und 86, ist Synonym des St. Julien apple, der = Goldzeugapfel, aber nicht = Charakter-Reinette sein wird.
Shyveling Vlaamsche, S. 11.
„ Zoete, S. 12.
„ Zuure, St 12.
Silverling, } S. 45; bei Knoop
„ Süßer gelber, } Syn. von Witte Zoete.
„ Weißer süßer, S. 46.
Sommerapfel, Astrakanischer, S. 63; im Göttingen'schen Name für Sommer-Parmäne.
„ Grüner Tiefländer, S. 6, = Weißer Astracan.
„ Pfirschrother, S. 115.
„ Wiener, S. 116, wohl = Sommer-Parmäne.
Sondergleichen, Langtons, S. 73 und 116; ist identisch mit Diels Engl. gestreiftem Kurzstiel.
Sommerkönig, S. 43, = Grafensteiner.
Sonnenwirbel, S. 75, = Pommeranzen-Apfel.
Sperberapfel, früher, S. 116.
Spice apple, S. 37, ist = Aromatic Russet und wohl nicht = Engl. Gewürzapfel, sondern Diels Engl. gewürzhafter Russet.
„ Brown, S. 37, = Aromatic Russet.
Spice early, S. 37.
„ scarlet, S. 37.
„ sweeting, S. 37.
„ Wood, S. 37.
Starklow's Bester, S. 107; bei Gotha neue Benennung für Reinette von Orleans.
Steeles red Winter, S. 8, = Baldwin.
Sternapfel, S. 116.
Stettiner, Rother, S. 117.
„ Harter, rother, } S. 117; in Böhmen Varie-
„ Weicher, rother, } täten d. Rothen Stettiners.
Strichapfel, Rother Herbst, S. 25, = Rother Sommer-Calvill.
„ Rother Sommer, S. 25, = Rother Sommer-Calvill; künftig Name für eine Spielart davon.
„ Weißer Sommer, S. 118.
Streifling, Fromms Himbeer, S. 49, nicht = Danziger Kantapfel.
Strömling, S. 43, = Grafensteiner; S. 41, auch = Aechter Winter-Streifling.
Stoke Tulip, S. 47, = Kaiser Alexander.
Süßäpfel, S. 14, Zubereitung derselben in Holland.

T.

Tafelapfel, Kaiserlicher, S. 5; nach Boomgaard nicht = Rother Astracan. Name bezeichnet mehrere Früchte, am richtigsten wohl die Sommerparmäne (s. S. 63), doch haben die Boskooper unter dem Namen eine eigene Sorte.
Taffetapfel, Weißer Winter, } S. 118.
Taffetas blanc, }
Taffetapfel, Weißer Herbst, S. 118.
Tarw Appel, S. 51; bei Knoop Syn. v. Sommerkronenapfel; S. 124 kommt als Synon. von Sommer-Zimmtapfel vor; S. 38 im Boomgaard auch als Synon. von Sommer-Gewürzapfel.
Täubling, Crebes, S. 1, vielleicht doch = Enkhuyser Agatapfel.
„ Königlicher, S. 121, = Rother Winter-Taubenapfel.
„ Tulpenartiger (Pigeonnet tulipé) Diel; S. 112 wohl sicher = Rother Winter-Taubenapfel.
Taubenapfel, Donauers, S. 119, = Rother Winter-Taubenapfel.
„ Oberdiecks, S. 12.
„ Rother Winter, S. 120, Nr. 197 und 198.

Taubenapfel, Rother Herbst, S. 121 und 124, = Sommer-Zimmtapfel.
„ Weißer Winter, Diel, S. 126.
„ von St. Louis, S. 122.
„ Weißer Sommer, S. 122.
Teton des Demoiselles, S. 119, wohl Synonym des Weißen Winter-Taffetapfels.
Thauapfel, S. 57, = Morgenduftapfel.
Titowka, Weiße Titowka, S. 122, = Gestreifte, S. 123.
Transparent de Morcovie, ist nach Lindley Pomol. Britt. Synon. von Weißer Astracan.
„ Russian, S. 118; in Ronald Pyr. Malus, wohl Name des Weißen Sommer-Strichapfels.
Triuchlaki, S. 17, in Ungarn Name für Geflammter Cardinal.
Trompeterapfel, S. 77, Synon. von Prinzenapfel.
Trumpeter, S. 77, nicht = Prinzenapfel.
Tulpenapfel, S. 110.
Tulpappel, Blanke, S. 38, = Sommer-Gewürzapfel.

U.

Ulmerapfel, S. 17, wohl = Geflammter Cardinal.
Unvergleichlicher, Parks, S. 123.

V.

Veentje Zoete, S. 15; in Holland besonders geschätzter Süßapfel.
Veilchenapfel, S. 25, bei Diel = Rother Sommer-Calvill; S. 26, Varietät des Rothen Sommercalvills.
Vaugoyeau, S. 100; kommt vor als Synon. von Pariser Rambour-Reinette, doch auch von Cadeau du General, welches richtiger eine andere Sorte ist.

W.

Wachsapfel, S. 119, = Weißer Winter-Taffetapfel.
Weinapfel, Holländischer, S. 123.
Wildling, Böbikers, S. 43.
Winter Colman, S. 78; in England = Norfolk Storing.
Winter Postoph, S. 22, 74 und 75.
Witte Zoete, S. 45, = Süßer Holaart.
Wunderapfel, S. 47, = Kaiser Alex.
Wygers, S. 107; im Lond. Catalog und und bei Hogg Synonym der Reinette von Orleans, (etwa corrumpirt aus Wyker Pepping?)
Wynappel roode, S. 23; in Nordbrabant = Rother Herbst-Calvill; doch hat der Niederländische Baumgarten unter dem Namen andere Frucht.

Z.

Zehendheber, } S. 123.
Zehendhöfer, }
Zijden Hemdje, S. 38 und 39; nach dem Boomgaard in Westland auch als Name für Sommer-Gewürzapfel gebraucht.
Zimmtapfel, Sommer, S. 124.
Zimmtapfel, S. 45; bei Christ = Süßer Holaart.
Zipollenapfel, S. 11 u. 12, = Zwiebelborsdorfer.
Zoete, Binder, S. 45; bei Knoop = Zoete Holaart.
„ Candy, S. 15, Synon. von Bloem Zoete.
„ Geele, S. 45 und 46; kommt als Synon. von Gelber süßer Silverling und Weißer süßer Silverling vor.
„ Kanel, S. 45; bei Knoop Synon. von Zoete Holaart.
„ Roode, S. 33, = Purpurrother Cousinot.
„ Witte, S. 45; nach Herr Ottolander = Süßer Holaart des Handbuchs.
Zuckerhutapfel, S. 125.
Zwiebelapfel, Sulinger, S. 11, = Zwiebelborsdorfer.
Zwiebelborsdorfer, S. 11 und 12.
Zwiebelborsdorfer, Doppelter, S. 11, meist = Zwiebelborsdorfer; in den Boskooper Vruchtsoorten auch = Vlaamsche Shyveling.

Anzeige von Druckfehlern
im 1. und 4. Bande des Handbuchs,
die mir beim Gebrauche des Werkes bisher bemerklich geworden sind.

Einzelne der nachstehend bemerklich gemachten Druckfehler sind schon früher angezeigt worden, doch will ich alle, die ich bisher fand, hier nochmals zusammenstellen.

Band I. ist zu lesen:

S. 27, letzte Zeile: hohlachsig, statt hochachsig.

S. 29, Klasse IX. erste Zeile: sehr regelmäßige, statt sehr unregelmäßige, *welchen Druckfehler* Lucas bestätigte.

S. 31, Spitzapfel letzte Zeile: hohlachsig, statt hochachsig.

S. 40, Z. 5 v. unten: derselben, statt desselben.

S. 133, Z. 4 von unten: nie stippig, statt wie stippig.

Z. 5 v. unten: auf den Obstk., statt aus der.

S. 132, Z. 9 v. oben: fein körnig, statt fein-kernig.

S. 159, Z. 4 v. unten, Starklows bester, statt Harklows.

S. 161, Literatur, vorletzte Z.: Glace rouge, statt Olace rouge.

S. 223, Literatur, Z. 7 v. o.: Loubons, statt Lonbons.

S. 241, Literatur, erste Z. fehlen nach syst. Verz., die Worte: Catalog 2. Forts.

S. 265, Literatur, Z. 3 v. o.: Monstrous, statt Monstrons.

S. 277, Z. 5 v. unten: bei der kegelf., statt dem kegelförmige.

S. 337, Literatur, Z. 3 v. oben: Long Tom, statt Long Pawn.

S. 263, Text, Z. 8 v. oben muß es heißen Duhamel II., statt I.

S. 491, 1. Absatz, Z. 2 v. u.: Witter, statt Bitter.

S. 503, Literatur, 1. Z.: Nr. 419, statt 119.

Register zum I. Band.

S. 561 Api, Stern, fehlt die Bemerkung hinter = Sternapfel: doch ist der Dielsche im Sept. reifende Gelbe sternförmige Api nicht = Sternapfel.

S. 563, 2. Spalte unten: longuette, statt lonquette.

S. 564, 2. Columne ist unter den Himbeeräpfeln nicht aufgeführt, der Große rothe Sommer-Himbeerapfel, bei dem dann hinzuzusetzen war, daß er = Rother Herbstcalvill sei.

S. 565, 2. Spalte: Long Tom, statt Long Pawn.

S. 566, 1. Spalte ist die Angabe irrig, daß Barzelona Pearmain (Hogg) = Carmeliter Reinette sei, in der wir vielmehr unsere Kleine Casseler Reinette haben werden. Eben so irrig ist es ibidem 2. Spalte, daß die bei Barzelona Pearmain von Hogg angeführten Synonyme Polinia Pearmain und Speckled Pearmain = Carmeliter-Reinette seien, die vielmehr auch = Kleine Casseler-Reinette sind. Die Irrung ist wohl dadurch entstanden, daß Hogg die Barzelona Pearmain = Carmeliter-Reinette des Catal. des Chartreux 51 hielt, wo Diel unsere Carmeliter-Reinette sucht, wobei aber Hogg schließlich auch auf Gleichheit mit Diels Kleiner Casseler-Reinette, I. 182, verweiset.

S. 566, 2. Spalte: Wenn Herefordshire Pearmain mit einem ? = Limonien-Reinette gesetzt ist, so muß jetzt, nachdem die rechte Herefordshire Pearmain, IV. S. 516, beschrieben worden ist, bemerkt werden, daß Herefordshire Pearmain nicht = Limonien-Reinette ist.

S. 566, 2. Spalte, ist ausgelassen Bell's Scarlet als Synonym von Scharlachrother Parmäne anzuführen.

S. 568, bei Baumann's Reinette muß es heißen Nr. 226, statt 227.

S. 568, 2. Columne: muß es heißen: Dörells große Goldreinette = Reinette von Orleans, nicht aber Dörells Goldgelbe Reinette, die = Hughes Goldpepping sein wird.

S. 569. 2. Spalte Speckled, statt Speackled, und ist auch wieder die Angabe zu verbessern, daß Speckled Golden Pearmain = Carmeliter-Reinette sei, die vielmehr = Kleine Casseler-Reinette ist.

S. 571, 1. Spalte ist die Angabe irrig, daß Astrakan'scher Sommer-Apfel bei Göttingen = Weißes Seidenhemdchen sei, die wohl irrig hie und da auch Seidenhemdchen genannt wird, aber = Sommer-Parmäne ist.

Band IV.

S. 38 muß der Name Titowka, nicht Tetowka heißen, und vollständiger Weiße Titowka, da es bereits auch eine Gestreifte Titowka giebt.

S. 65, Ueberschrift: Nr. 296, statt 299.

S. 85 ist Nummer der Sorte 305, statt 277.

S. 85, Literatur, 2. Zeile: Merlet, statt Morlet und hätte daselbst Z. 6. auch hinzugefügt werden müssen, daß im TOG. Taf. 3 der Lothringer-Rambour als Weißer Sommer-Rambour aufgeführt worden sei.

S. 112, Z. 9 v. o.: Roger, statt Royer.

S. 117, Literatur Z. 5 v. o.: Witte Renet, statt Wille.

S. 173, 1. Z.: Nr. 349, statt 249.

S. 218, Literatur, Z. 5 v. o.: Seek, statt Sock.

S. 235, Literatur, Z. 6 v. u.: Tarw Appel, statt Tarn.

S. 237, Z. 10 v. u.: slightly, statt shightly.

S. 243, 1. Z. Nro. 383, statt 283.

S. 298, Z. 7 v. o.: d'Orsay, statt d'Orray.

S. 337: die Pagina ist irrig 237 gedruckt.

S. 377: die Nummer der Sorte ist 450, statt 456.

S. 389, Z. 2 v. u.: muß es heißen Low Dutch, statt Dutches.

S 433, Literatur, 2. Z : Jablko, statt Jabtko.

S. 459, findet sich Z. 1, 2, 4 und Literatur 1 unrichtig Culons-Reinette, statt Coulons.

S. 539, Literatur 2. Z.: zweimal Zoete, statt Zockte, auch Z. 4 Spitzapfel, statt Stilzapfel.

Register S. 565, 1. Spalte unten bei St. Sauveuer-Calvill ist die Nummer richtig 358, statt 385.

S. 566, 1. Spalte ist beim Purpurrothen Cousinot die Nummer richtig 383, statt 283.

S. 566, 2. Spalte: bei Zommer Erweling habe ich angegeben, daß of im Texte sei verdruckt statt or. Dies ist jedoch nicht richtig und of recht gewesen, insofern or im Holländischen of heißt und die Benennung eine Holländische ist.

S. 567, 2. Spalte: bei Mensfelder Gulderling ist die Nummer richtig 234, statt 243.

S. 571, 2. Spalte: Goudelings Pipp., statt Guldelings.

S. 574, 1. Spalte, Lothringer Rambour: die Nummer der Sorte ist 305, statt 277.

S. 574, 2. Spalte: bei Citronen-Reinette ist die Pagina richtig 119, statt 106.

S. 575, 2. Spalte: bei Neuyorker-Reinette ist die Seite richtig 495, statt 445.

Druckfehler in vorstehendem Hefte.

S. 4. Nr. 7. Z. 1. Sanitätsrath Jahn, statt Medicinal-Assessor.

" " Z. 13 v. o. weißem, statt weißer.

S. 10. Z. 9 v. o. d'hyver, statt d'hyuer.

S. 12. Nr. 17. Sanitätsrath Jahn, statt Medicinal-Assessor.

S. 101. Z. 3. v. u. steht durch Irrung Reinette grosse, statt Reinette blanche.

Es kann zu S. 105, Nr. 169, zugleich bemerkt werden, daß ein von der Reinette von Bretagne gewonnenes Reis schon jetzt, um Johannis, ganz die Punkte der Großen Casseler Reinette zeigt und die Identität feststeht; imgleichen, daß endlich gewonnene Früchte des Wiener Sommerapfels sich schon als Sommer-Parmäne erkennen lassen.

Oberdieck.